TRATTATO VTILISSIMO DI MOLTE REGOLE, PER CONSERUARE LA SANITÀ,

dichiarando qual cose siano utili da mangiare, & quali triste: & medesimamente di quelle che si beuono per Italia.

Aggiontoui alcuni dubij molto notabili.

Composto per M. Michele Sauonarola Fisico Eccellentißimo.

*

VENETIIS.

I·N·R·I

ALL'ILLVSTRE ET ECCELSO PRINcipe il Signor Borſo Duca di Modena, & di Regio, Marcheſe di Eſte, & Conte di Rouigo Michele Sauonarola Fiſico Salute.

Intitulatione.

ENCHE a tutti i mortali il uolere ſapere ſia naturale: il perche lalma noſtra da Dio deſcende che e ſumma ſapientia, e niente di mancho a mi pare di quello piu uaghi eſſer quelli i quali hanno l'animo generoſo. E il perche fra tali beni numerare tu poi. Imperho uedendo mi tua Signoria coſi deſiderare Caro Illuſtre mio Signore di tale coſe coſi ſpeſſe fiate ne li toi amicheuoli conuiuij da me domandate lequale hanno con ſua uirtu la ſanita conſeruare. Che uno libreto a ti ſcriueſſe de loro, mettendo li nocumenti, e de quelli la correttione. E domandandoti coſa coſi digna e a mi debita per tuo coſi piu ſano uiuere e tua longa uita menare. Diſpoſto me ho al tuo deſiderio con ogni mia forza e diligentia ſatisfare. Como in tutte le altre mie coſe per a ti piacere ſempre sforzato me ho. E il perche mio deſiderio e di fare coſa che a ti utile ſia, de le quale anche molti altri de cio piacere ne prenda. Scriuero de tutte le coſe che ſe manzano comunamente piu che commune. E di quelle che ſe beueno per Italia. Et ancho mentione faro de le altre Sei coſe non naturale. Como e Aere. Exercitio. Ripoſo. Somno, e uegiare, reimpire & euacuare. accidenti de animo per piu anco a te piacere: che a tua ſanita mãtegnire molto uale. Et in li lochi che ſentiro tua ſignoria de quelli o utile ouer damno o diletto douer riceuere ſempre moto alchuno faro per coſi piu a ti ſatisfare. Et

acio che di tal cose te faza piu memorioso le ponero cō suo ordine che como dice il philosopho Fa ala memoria. Certo Signor mio quādo io considero cio che tu domādi p piu lōgo et ancho p piu iocundo uiuere tuo, tāto gaudio de cio ne riceuo, che ogni grā faticha a mi molto picola mi pare. Seguitando adonca conquesto ordine tale. Incipit prohemium.

PRimo capitulo sera di grani: como e formento Meglio Rixo &c. E de quelle cose che de quelli se fano: como e del pane. Lo secūdo de le herbe. Il terzo de li agrumi: como: aio: cepole: e porri. Il quarto de li frutti. Il quinto de le radice: & ancho la raua coqueste nominando: tartufole fungi spongiole e somiante. Il sexto de li animali da quatro e da dui piedi, e de sue parte, e de lumage, e de rane. Il septimo de i pessi de aque dolce: e marine. Lo octauo de le ostreghe, spolete, cappe caparace, e gambari. Il nono de li oui. Il decimo del latte lattecini, como e bottiero, caso, & anche de aqua de latte che molto se usa in Ferrara. Lundecimo del uino de uua, de pomi granati, e de berberis ditto crespino, e de uino cotto ditto saba. Lo duodecimo de laqua fluuiale cisternale cotta, e cruda. Lo tertiodecimo del aceto forte, e men forte del uino bono, e del guasto. Lo quarto decimo del agresto. Lo quintodecimo del olio liquido, e potabile. Lo sextodecimo del lardo, e unto, che cossi se destruze al focho, e fasse liquido e corrente. Lo septimodecimo del miele, e del miele de canna, che zucharo rosso dire se po. Lo decimo ottauo del zucharo. Lo decimonono del peuere. Lo uigesimo del cinamomo. Lo uigesimoprimo del garofalo. Lo uigesimosecundo del zafrano. Lo uigesimotertio del sale. Questi cotali sono como se conza i cibi, e fali piu deletteuoli assai, e di loro molti malitia correttiua. E imperho ancho con questo diremo del sale. Lo uigesimoquarto

ſera de le ſei coſe non naturale di ſopra nominate, cioe aere, ſomno, uegiare &c. Lo uigeſimoquinto de alchune regule in conſeruare la ſanita. Il uigeſimoſexto de alchuni dubij circa cio, como ſe meglio e ben diſnare, o men cenare, o meglio ben cenare, e men diſnare. E ſe ſopra i frutti e bon beuere, e de ſomeianti.

Del formento, e de quelle coſe che del formento ſe fanno como e pane nieuole laſagne e ſomiante. Cap. I.

IL perche fra i grani el formento e il piu nobile, e per il qual noſtra natura humana piu ſe ſoſtiene. Imperho di quel primo ſera il noſtro ſcriuere. Significando che per il formento, e tutte le altre coſe che hanno il noſtro corpo coſi como cibo a nutricare. Vogliamo prima dire che coſa e cibo, accio chel lezere noſtro ſia piu iocundo e utile piu che aſſai. Notifica il cibo Auicena tuo a cui tanta fede dimoſtri: che nõ e altro che tropo uiuo, che coßi patiſſe dal corpo che e cibato, e per ilqual ſe reſtaura quel che conſumato e per il caldo naturale, ancho a creſcere il caldo naturale e quel fortificare como ſe dice. de Helia propheta. Aſſumpſit cibum & confortatus eſt. E queſto aduiene perche el multiplica il ſangue, ilqual (como recita Ariſtotile nel libro de l'anima) alquanti philoſophi uolerono chel ſangue fuſſe la uita e l'anima del animale. Ilperche uedeuano uſcito il ſangue del corpo l'animal morire, Ha anchora a riſcaldare e refredire, e confortare li membri e tutto il corpo con ſue qualitade. E queſti tali con ſue operatione caldi fredi humidi ſechi temperati cordiali ſtomacali, & epatici, ſplenetici, e de tutti adpieno particularmente diremo in queſto noſtro libreto. Ma pur e uero che biſogno e uogliãdo la forteza e la debilita de la uirtu de quelli nominati che ſia per gradi nominati, cioe per primo ſecundo per terzo e per quarto. Dico anchora

che per primo grado intẽdeno quello dal temperato pocho se lontana: si che quasi nõ scaldi ne refredi, o humidi o sechi. Il tẽperato e quel che nõ scalda, ne poco, ne assai, ne freda &c. Dico per sua natura: il perche per rispetto de la dispositione del subietto poteria scaldare, e infredare. Verbi gratia il cibo temperato scaldaria uno fredo, e il caldo infredaria como dicono del olio rosa. ma tal cosa ha in se speculatione, laquale lasso al presente como non fruttuosa molto al tuo disio. E caldi sono in primo i risi, uerze &c. di quali diremo tutti. Il secondo e quel che dal temperato se lontana, che sensibilmente scalda e refreda &c. ma non notalmente: como dicemo esser capari datali. Il terzo e quel che piu assai dal temperato se lontana, e questo notalmente scalda, e infreda &c. como e cipole, aglio, raffano &c. El quarto e quel che in ultimo se lontana, e molto assai scalda e infreda, ancho molte uolte con corruptione del membro, como peuere sinapi ouer seneua, dico e corruptione del membro, ilperche anche ne i tali gradi sono mansione piu e men lontano. Si che in quel tal grado non son tutti somianti, ma uno piu caldo, e piu fredo del altro como opio, scamonea, e somianti. Ma uoglio questo poco cosi al presente per intelligentia mazore a uui bastare: seguitando adoncha diremo del formento.

Del Formento.

Formento e gran caldo in primo in humidita, e in sicita temperato, e di lui il miore, e il nouo ben maturo, pieno e non uacuo, non buso, greue de peso e de colore aureo, non nato in terra uallosa, ma uole esser nato in terra bona, e grassa. Il perche in terra macra nato non ben nutricha. Il uechio per hauer cosi per antiquita perso sua humidita ancho men nutricha, e da padire perho e molto diffici

le.Le assai ancho del primo mese nõ e bono. Ilperche ancho tiene de la humidita accidentale riceuuto da la terra nel iacere. Doue toglia tua signoria la bonta del formento che sta longamente suso le hare sopra de lequale pioue speſſo, e tuttauia da le rosate e pruine humettato e alterato, del qual per aduertentia tua Signoria manza. Questo tal zenera nel corpo uentosita assai, lo infia, opilla molto duro da padire, mal nutrica: fa incorrere colica, e somianti, como ne gli caualli ancho se uede. E imperho tua Signoria consiglio de cio faza tuoi guardatori del grano esser aduertenti. Et anche aduertenti siano quelloro che manzano molto pane che forsi questa casone e de molte sue infirmita, da medici communamente negletta. Il formento molto, & assai piu nutricha che tutti gli altri grani. E il sangue fatto de lui, e temperato assai piu che il sangue fatto per gli altri grani, e questo per la gran conformita che ello ha con la natura humana piu di altri. Questo tal grano in questa tua citta molto e usato in uiuanda, como e infioni appresso di nui ditti cossoni. Certo cosi elissato e cotto, e molto difficile al padire. Ma pur sel se padisse da bon nutrimento. E imperho e pasto da uillano, e da homeni robusti, & de exercitio grande del qual dice Auerrois. Il formento cotto con lacqua, e grosso, uiscoso, opillatiuo, duro da padire, piu che altra cosa, & e molto catiuo. Non e adoncha pasto da zentilhomo.

Del formento simplice e de la farina.

LA farina specialmente frescha del formento e piu calda e piu secha per il masenare. Cosi piu calda e secha in quel mouimento e il fregare de le masene. cosi se scalda como la experientia proua. La antiqua farina perde per la eta il caldo e rimane il secho. De meza etade e megliora: ma

cio ſempre hauere non ſe po. De cio tuore debi che quanto piu ſta il formento ſuſo le maſene tanto piu ſe riſcalda e ſecha. Et imperho uole el formento a Ferrara eſſere maſenato a tempo che pado tuo non ſia tropo grande ne ancho tropo picolo. E de cio puo intendere quando la farina nouamente macinata ſe repone in conſerua in gran quantita. Il perche ſa il pane de riſcaldato. E certo tal non e buono. El riſcalda il figato, fa bruto colore: da nutrimento ſecho e non laſſa ingraſſare, e forſi e coſi per tegnire la brigata de mal colore e negri. Il perche a Ferara ogni homo chi po fa munitione de farina per il ſineſtro del maſenare e per paura de giaci e de mali tempi che in pado ſoleno uenire. Queſte caſone da niſſuno altro notate che ſapia lequale credo habiano qual che uigore ne i defetti ditti inſieme con gli altri iquali noi ditti habbiamo nel noſtro libreto de la decorante Ferara. Si che la farina e da conſiderare molto. Seguita adoncha di ditti noſtri il pane del formento eſſere piu al corpo humano conueniente aſſai (del quale diremo al ſuo loco apieno.) Faſſe de farina laſagne: laſagnole, menudelli (ditti in medicina) nieuole. Anchora menudelli poco hanno de calidita: e ſimile laſagne laſagnole e ſpecialmente fatte de paſte ſenza fermento, che quelle che ſono fatte con il fermento riceue da quel calidita, ſono molto humide graue da padire, ſtano molto nel ſtomacho: fano uento &c. como di ſotto ſe dira del pane azimo. Ma pur ſe manzare ſe uoleno, cotte ſiano con bona carne e butaſſe uia la prima aqua, ſiano fatte di paſta de formento con olio freſco de mandole dolce con uno poco de peuere Nieuole ſenza zucaro fatte e altro condimento e materia de humori flegmatici putreſcibili. Imperho fano uermi. Si che comprenda tua ſignoria quanto alli garzoneti ſon boni. Quelle con zucaro e con uno poco de aneſi ſono miore.

Il zucaro conza la loro uiſcoſita, li aneſi la inflamatione che di loro naſce.

De le Remole.

LE remole calde e ſeche non ſon tropo, ma ſono abſterſiue e mundificatiue del humore uiſcoſo, e coſi ſono anco del corpo lenitiue. E il perche pare la brigata ſe lamenta de la ſtipticita del corpo. Imperho perche non uadano uuodi per queloro la uoglio a utilita azonzere queſta recetta. Tuogli dui pugni de remola e bagnala molto bene, poi laſſa la ſtare per ſpatio de hore otto. E da poi ſtrucala molto bene e di quella tale ſua acqua tuone piu de meza ſcudella e dẽtro glie pone meza onza de zucaro roſſo: da poi falla boiere uno poco e poi beuila calda quanto poi, e medicina experta e nobile in molti corpi: ben ſai como ſe adopera ne li caualli: e di quella ancho ſe dira de ſotto nel capitolo ſequente.

Del pane de formento.

TRouaſe del formento de tre maniere fatto, prima del fiore de formento, de mezan cioe con molta remola. Il terzo cioe con poca remola. El primo e temperato bono e auantazato. Pan da principi e da gran maeſtri: che quãdo e di bon formento, ben cotto, ben leuato, che purgato ſia da li ſuoi mali uapori (come dice Iſach de auctorita de Ipocrate) molto nutrica e facilmẽte ſe padiſſe. E como dice Auicena toſto ingraſſa, e ſpecialmente il nouo. E ſapi che tal pan fatto con lolio piu ingraſſa aſſai. E di queſto tuore puo tua ſignoria inſieme con quel che del formento e ſcritto quanto ſon digni de reprenſione quelli che cio non ben conſidera. Appreſſo chi uole ſmagrarſe quanto cie utile. Anchora quãto nuoce il pan caldo e freſco de uno di che ancho guaſta gli denti e le zenziue, e il caldo induce ſede, nata nel ſtomacho per i ſuoi uapori, e tardi di quel eſſer ſatia preſto, e preſto

se padisse. E il pan duro strenze il corpo. Queste sono cose non considerate, e ditto ben cotto & cetera. Il perche mal cotto azimo, molto opilatiuo. Infia il corpo, fa la preda, e mal de fianchi, & anche fa uegnire le gotte. E ben chel ben cotto &c. habbia alchuno de questi nocumenti, per cosi esser cotto &c. molto e molto se rimoueno. Doue il sale e il fenochio sono di nocumenti del pan correttiui. E da qui tuore debbi, che meglio e il pan salato ouero fatto col sale. Il perche il sale consuma molta humidita de le parte sue aquose e induceglie del caldo. Il perche se fa cosi leziero de peso che pare douere essere il contrario per lo peso del sale. E piu leziero a padire, & ancho il rende piu saporito doue megiio nutrica assai. Il secondo pan con molte remole, e molto grieue da padire, e questo e pan bon per i stomachi caldi e forti, e specialmente in quantita. ma pocha in principio de la mensa dui o tre bocconi specialmente a chi ha il stomacho humido non ge il patisse, ma per certo per la humidita tua di quel laudaria che in biscotelli con alquanto di zucaro e di anesi alla fiata manzasse. Questo tal pane se domanda ne la corte tua, pan da cane, che cosi presto e molto sacia, ma non ingrassa como il primo. El terzo sequente del qual tuoi cortesani el non ge gusta, e danolo a cani. Certo uoglio che sapiano che quando il can sta bene assai de carne, e quel uoleno exercitarlo meglio e il secondo per quello. Il perche lo exercitio fa crescere la fame, e cosi ingrassano tropo, & exercitare non se pono. Il terzo e da comuna zente con poche remole, e questo tale e piu grieue da padire che il primo, e men chel secondo. E quando non e ben cotto e leuato &c. fa i nocumenti sopraditti. E la scorza de sotto e dura da padire, e da nutrimento melanconico, e comparandolo alla carne dice Auicena. Pezore e la repletione del

pane che quella della carne. E forsi da questo tal ditto se diuulga. Omnis repletio mala, panis uero pessima. Ilquale per fin a qui in nissuno libro letto ho. E ben che di altri grani pan si fazza come d'orzo, miglio, panigo, melega, segala, faua, & ancho di castagne. Il perche non e da cortesani tale pane, cosi scriuere di quello al presente postponeremo. Ma di loro scriuero como di cibi, che di loro uiuande se fa, nelqual scriuere metteremo la natura per proprieta de quelli, si che ancho del suo pane natura e proprieta se hauera. E il perche il farro con il formento ha mazore conuenientia di quel faremo prima mentione.

Del Farro.

IL farro per sua natura e temperato, ma non nutrica il corpo como fa il formento: ma meglio che l'orzo. Si che fra questi il suo nutrimento e mezano, ma pur e uiscoso, la cui uiscosita rimoue il zucharo. Et e cibo bono per gli infermi.

Del Orzo.

ORzo (come uole Auicena) fredo e secho in primo astersiuo specialmente scorciãdolo de la prima scorza e aperitiuo mundificatiuo, e nutritiuo ma men del formento, e per sua frigidita rimette il caldo ancho de li humori caldi grieue e da padire. Imperho chi manzar il uole scorzalo e mettilo in moglia como se fa li altri grani como faua, cisi &c. Facialo ben cuosere, e con il zucharo se coreze cosi il nocumento suo. E como quel manzare se uole, dico per gli sani. Lacqua sua noce al stomacho, alle uiscere de quelli che hanno dolori per uentosita. Il perche (como dice Auicena) ogni acqua d'orzo e uentosa, ma beuuta con il fenochio fa abondare il latte, & e bona in le febre flegmatice, & ancho con il figo cosi cotta. Il pan adõcha de lui fat-

to non e bon como e quel del formento. Ma antiquamēte che la natura humana molto era piu forte, lo usauano. Li mortali hora hanno i stomachi tropo delicati ditto e essere freddo in rispetto del homo, ma in respetto di caualli pare essere caldo como sa tua signoria. E ben che la segala non se manza in uiuanda pur se ne manza in pane del qual diro con Auicena in breuita e specia d'orzo, & a quel ne le sue uirtu proxima. Ma pur certo in lei e mazore uiscosita assai in lei piu cō prende & e oppillatiua chi non fa como se fa al orzo che per uirtu de sue cortice e aperitiuo.

De la spelta.

SPelta se scorsa, e fa suaue manzare cotta como se fa gli altri grani, laquale molto Veronesi la usano, e Lombardi, questa tale, e piu fredda che lorzo, e humida, e grauosa al stomacho, poi se debbe ben cosore, ha molta uiscosita. Impero manzare se debbe con il zucaro, la fa uento, e imperho manzase con la poluere di anesi. Et il suo manzare perche ha molte scrofole, e cibo da thisici, e che hanno il petto, e il polmone pieno de humidita, e pur con il zucaro manzare se uole.

Del miglio, del panigo, e de la melega.

IL meglio e freddo e secho nel secundo grado tutto stiptico & exsiccatiuo, da poco nutrimento, grieue da padire e poco sangue zenera, chi se uolesse smagrare hauendo bon stomacho, usa del pane di quello. E che cosi forte non hauesse meta mezo formento e mezo miglio, e piu, e men secondo la qualita del stomacho: da uno saldo nutrimento. Di questo tale se fa polenta, laquale manzano i pastori con il latte, e imperho se ingrassano perche il latte ingrassa, hanno le carne suode e dure per lo nutrimento del miglio. Del gran suo scorciato se fa uiuanda, ma con il latte e bona: ma uole esser

cotto de la expreßione de la remola: ma ſenza latte non da gran nutrimento. Et imperho i putti da Millano ſtano graſſi con tanto latte e de membri ſuodi con la panizza. Chel panicho e al miglio ſomiante, ma e uero che le piu fre do di quello, e piu ſtrenze il corpo. Imperho ualeno ne li fluxi quando ſe cuoxeno con il latte azelato come uole Iſach & Auerrois. Ma ſe ſe cuoſino con la carne graſſa, danno bon nutrimento, e ſi perdino de la ſua ſtipticita per il graſſo de la carne e per il ſomeiante con il latte. Ma beuuto con il uino prima coßi cotto in lacqua mondifica il ſtomaco, e ſol ue il corpo. Imperho nota che del corpo ſtiptico uole il uino eſſere ben caldo. E de tal dire pare la proprieta del ſuo pane. La melega e fredda nel primo, ma di lei ſe fa pane il qual e di minore nutrimento de tutti gli altri grani e molto grieue da padire e molto ſtiptica.

De la faua.

FAua e paſto da uilano e pur fredda e ſeccha in primo, cio uole Serapione, ma piace ad Auicena e a Galieno che la non ſia diſtemperata molto, di che credo che la ſia ſecha, e ſecha la humidita humette. La miora e la groſſa bian cha, non freſcha che da gurgugli non ſia perforata, e molto uentoſa, e piu la freſca aſſai piu difficile da padire, e mai non ſe padiſſe le ſue ſcorze como ne anche quelle del uua. E la fritta piu anchora ſe ſta a padire, ma e men uĕtoſa, ſe uole mã zare ſenza ſcorza, quella coßi cuoſendo, e ributando uia la prima acqua, e ne la ſeconda coſendola che ſpeſſa uenga a modo de pulte, e ſia uſata con il ſale peuere ſaluia, olio che queſte tale correze ſuo nocumento, e coßi ĩgraſſa e da bon nutrimĕto. Ma quella cõ la ſcorza cio nõ fa. E de biſogno ſtia in moglia per ſpatio de otto o diece hore ſecũdo che le piu o men cotto, queſta tale per le ſcorze riceue nutrimento aſſai,

mal coßi se padisse, & e uentosa piu de laltra. Ma quella che faua menata se chiama, e men difficile da padire cha quella con le scorze: ma e piu grieue che laltra coßi cotta senza scorza. La faua inscurisse il uedere, fa doler il capo, fa dolore de fianchi, multiplica i uapori melanconici, fa insonniare insonnij fastidiosi, e de timore. E quelloro che la usano molto diuentano timidi per il sangue melanconico che coßi zenera. Ma quinci non preteriro, che le galline che manzano la faua mal feda o non feda. Secondo azonzino dui dubij. Il primo e che le matrone dice che la faua busa da gorgoglioni, e piu cottora che contra Auicena & a li auctori nostri. Laltro perche la faua ingrassa gli caualli, e faza catiue ungie che lo ingrassare uiene dal humido. E il danezare de le ungie uien dal secho, como stano adoncha queste operatione contrarie in uno ho mosso questi dubij per dare da pensare, e per a ti piacere. Ma ultimamente qui recordaro la detestanda consuetudine di Ferara che tanta faua freschа manzano, e pezo con il formaio salato del qual diremo. Aricordando il ditto de Auicena che dice, chel homo fidare non si debbe del pasto catiuo ben chel lo padisca. Il perche de li a poco tempo uiene infirmita catiua & ancho mortale. Si chel uso forsi tanto di quella e casone de molte infirmita in Ferara.

Di Fasioli.

Trouaßi Fasioli bianchi, e roßi, iquali sono caldi e humidi in primo, ma caldi piu sono i roßi. Pur Auicena tuo i pone sechi de humidita superflua pieni. Ma qui uoglio dire per le matrone che quando tropo isechano in lo suo recoglierli non se conseruano dapo tropo bene. Sono questi tali inflatiui e uaporatiui, al capo zenera humori flegmatici großi. E imperho alchuni (como dice Auicena) gli

pone fredi, e sono caldi, e gli piu de gli auctori, e laudati sono i roßi non großi, zouano al mal del petto, e del polmone, nocumento fano al stomacho, e piu inflatiui de großi humori generatiui sono gli bianchi, e sono piu difficili da padire, meglio pur se padiscono che la faua. E di questo tal dire se po tore quanto se inganna la brigata che ua cercando i piu großi, e i piu bianchi. E i freschi son pezor assai, fano dolore di capo, e di corpo, insonnij cattiui, noceno alli flegmatici, si che non conueneno a tua Signoria, inscurisse la uista si che e cibo da non usare troppo. E certo manifesta la tor malitia la sua alessadura che gran puzza rende. El se glie tuole il nocumēto alessandogli prima, e po butando uia quella alessatura e le scorze. Da po ben cotti manzandoli con il sale con uno poco de aceto, e de peuere, da po beuere il bon uino, e puro, e piu tosto grosso che sutile, e specialmente se conuiene correzere i freschi in lo modo ditto. Ancho cuosere il polezolo saluatico, origano da li medici detto, con quelli e optimo: e correttiuo e daglie bon odore, ancho il cinamomo. Fanno molto urinare, e prouocano gli menstrui, e specialmente i roßi. Trouasse arbusto che fa fasioli como e nel horto tuo de santa Maria da gli anzoli. E questi tali credo siano gli saluatici di quali alchuni dicono essere migliori di domestici il perche non hanno tanta humidita.

Di Cisi bianchi negri e roßi.

ELe Cisi bianchi negri, e roßi di quali diremo con suo ordine. Et prima del biancho tutti tre sono caldi e secchi in primo maxime quando non sono freschi chel frescho, humido delqual intende Serapione quando ello il pronuncia humido de questi tre il biancho e men caldo, e il negro piu c.ldo, e il rosso tiene il mezo. E imperho e

de tutti piu laudato assai: e cescaduno e duro da padire spe-
cialmente quando se manza con le scorze:ma il scorciato e
men duro assai:e da molto nutrimento:ben chel non sia auen
tazato:ma e meglio che quel de la faua.Seria cibo al tuo sto
maco tropo damnoso e molto ben duro che la faua: clarifica
la uoce:e sopra tuti li altri nutrica il polmone : & e cibo da
quelli che hāno dolore de zonture.Infia:fa uentosita : maxi-
me con la scorza,ma scorciati men assai.E imperho manza
re se uole con la saluia e peuere. E per le matrone azonze
ro questo che iscorciati multiplica il latte. E il nigro con
il rosso con le scorze sono piu medicinali,apre molto a pro-
uocare la urina e quelle uie aprire,e uole essere ben cotti,tā
to che diuegna spesso il brodo per manzare : ma poco cotto
in opera de medicina se uole tuore la farina sua con il brodo
cuosere,cosi uale in la idropesia e in la itteritia . Ilperche
l'apre le uie del figato e dela milza.E como dice Auic.non se
uole manzare in lo principio ne in la fin de la mensa ma nel
mezo:e qui cade la solutione del dubio comuno.Sel rauane-
lo se debbe manzare in principio de la mensa ouero nel fin
o sia nel mezo,e de cio se dira al suo loco . Rompe la preda
del fiancho la decottione del negro,e ancho in la uesiga co-
mo il raffano,e appio fatta,e como de mandole amare.

De la Rouiglia.

Rouiglia ditta appresso nui bisi, appresso a gli autto
ri mes:fredda e in primo,ma contemperata ne la hu
midita,e sicita,e cio se intenda in quella che non e molto fre-
sca.E di loro meglio e la fresca e grande pur multiplica uen
tosita non tanto,perho como la faua,ma sta a descendere del
stomaco piu.Imperho q̃l zorno tua signoria ne disenara tar
da la cena piu chel usitato. Doue Galieno uolse che fusse in
sua natura somiante in tutto alla faua eccetto in due cose,

prima

prima che la nõ infia tanto: la seconda che la sta piu a descen dere del stomacho. E correzese il suo nocumento se la sera cotta con un poco de tartaro bono ligato in una peza con la cenere a fare piu tosto cuosere il legume.

De la lenta.

LA bona lenta e quella che e biancha, e larga, e quando se cuose non denigra la acqua non ha eccesso de calidi ta, ne de fredo: ma e secha in secondo, & e de dura digestione specialmente quando se manza con la scorza, & e catiua al stomacho, zenera catiuo e grosso sangue, e humori melanco= nici. Imperho inscurisse il uedere, fa insonniare catiui inson= nij, & e catiuo cibo a li leprosi, & a li melanconici, infia e sti ptica il corpo, strenze la urina, imperho e bon cibo a chi ha ardore di quella. E luso de essa fa zenerare el cancro, e la le= pra, & e catiuo cibo per i gotosi. Vole esser cotta due fiate, e uole esser diece tanta acqua, e uole esser cotta con le biede, ouer con le spinaze. Et e megliore con lolio che con la carne, e uole esser ben cotta, ma forte e opillatiua se la se manza cõ cose dolce. Dice Ipocrate che la sua prima acqua e solu= tiua. Doue Auicena dice che la saluatica solue il sangue. E qui recontaro uno dubio per tuo piacere. Se dubita fra gli doctori sel se troua medicina che solua il sangue. Dicono al= quanti che non. Il perche non fu necessario, che cognoscendo la natura larte po supplire, non uogliendo abondare in su= perfluo, tal cosa non produsse, e se la fusse produta, ormai sa= rebbe uenuta in luce. Altri con Galieno e cio confirma Pie= tro nostro dabbano, che se troua tale. E de cio al suo tempo uide Galieno experientia. Che portando uno uilano uno por cho adosso al suo signore, & essendo stancho il mise in uno prato a giacere e lui adormire se gli puose. Di che quando il fu suegiato ritrouosse tutto insanguinato del sangue; che

coßi era uſcito del porcho. E remirando ſel fuſſe ſtato ferito per alcun modo, e cio non trouando ſe imagino chel fuſſe ſta ta la uirtu de lherba che mai tale non hauea ueduta. Si che di quella colſe. E comincio a quelli ſuoi che ſalaſſare ſe uo leuano. E ritrouo che la menaua ſangue. E pur non ſapen do la conueniente quantita molti ne morireno de cio: do ue il fu preſo, e conſentendolo Galieno fu iuſticiato e morto. Si che dice Galieno ben hauerla cognoſciuta, & ancho Pe tro dabbano, e cio pare confirmare Auicena.

Lens quod ſilueſtris eſt, lens amara, & ſoluit ſanguinem. Io non ſo cio che dire debbia fra tali. Ma molto mi marauiglio il perche non lhanno notificata: che ſe tu diceſſe forſi le ueneno, Dico ancho la ſcamonea e ueneno. E pur hanno diſcoperto, e fatto mentione de altri ueneni,

Del Lupino.

IL Lupino e caldo e ſecho circa il principio del ſecondo, e ben chel ſia piu preſto medicinale, che cibale pur el grando uſo de quello in queſta tua cita mi mouo de lui apreſſo a gli altri grani coßi ſcriuere. E le Amaro per ſua natu ra laquale amarezza ſe gli tuole mettendoli ne lacqua e quel la ſpeſſo mutando como ſe fa nel confetare de le oliue ouer cucule, o de le nuoſe. E qui non preteriro de dire che lacqua tale amaza i cimiſi. I megliori de loro ſono gli bianchi ben grieui. Sono catiuo paſto difficile da padire, e zenera humo ri molto crudi, imperho ſono de infirmitade longefaſtiui. Conſidera adoncha tua Signoria el detto di Auicena poſto nel fin del capitolo de la faua e ben uederai zonzendoſe faua con lupini che danza aſpettano tali: iquali ſuo corpo de que ſti catiui cibi coßi riempino: pur e uero che aprino le opila tione del figato, e de la milza quando ſe cuoſeno con lo ace to, miele, ruda, e peuere, uale contra i uermi, e quelli deſcha

za tolti con la miele. E la sua decottione fa urinare. E fatto de lui impiastro conferisse al dolore de la sciatica.

De la Seneua.

LA Seneua benche medicinale la sia pur ancho in questa tua cita se ne fa un gran fracasso. E certo pur cosi da grande adiutorio a manzare le triste carne. E qui a solazzo non passaro la risposta gia feci alla bona memoria a tuo padre domandandome: il perche tanto sapore se uendeua a Ferara che ogni contrata ne ha dui o sia tri balchoni. Risposse ricordandome de la carne rostita: che dentro da Ferara magre, e seche, che de cio erano i passati, e i presenti bē proueduti. Il perche le catiue e dure carne senza sapore mal mā zare se pono, non dico perho i tuoi citadini che sentino de gioti. E di sua natura calda, e secha fin al quarto. Offende il ceruello, e ancho gli occhi per lo suo uapore, e zenera humore molto secho, e luso di quella in poca quantita prouoca lurina. Imperho da lei se guardi che ha defetto ne la uerga, e simel ne li occhi. In molta quantita usata solue il corpo, conferisse a li flegmatici, e a corpi humidi: purga il capo per lo colatorio. E dice Auicena. Et dixerit quidam si bibitur in ieiunio intellectum efficit bonum. E lo impiastro de lui fatto molto zoua nel dolore sciatico.

Del Riso.

IL Riso caldo e in primo, e secho nel secōdo, e difficile da padire, ma da grā nutrimēto strēze il corpo e luso de q̃l lo sminuisse la urina e le fece: & ancho le uentosita: nutrica molto cotto cō la carne grassa ancho cō il latte de amādule e cō uno poco de zucaro ꝑ tuore uia il suo nocumēto, uole prima metere ī moglia ꝑ hore otto in lacqua de la expreßiōe de le remole: e uole essere ben cotto. E nō e bon cotto cō il latte de la pegora. Il perche cosi opilla. Et e cibo bono nel flusso.

De le Verze,e di Capuzzi Cap. 2.

LA Verza e de le altre tante piu comuna che per quel di lei diremo prima, laquale ſcripta e calda in primo,e ſecha in ſecondo, e fra loro la cima cioe la extremita di ſopra e la migliore. E imperho ſiano attenti ad cio tuoi pincerni che de la extremita ſola tua uiuanda fazza. La uerza la eſtate non ha ſaſone,ma ſi al tempo del fredo,grieue e da padire,e noce al ſtomacho. E gia cognoſcite una donna che porto la uerza quatro di nel ſtomacho da po la buto uerde. Lhe ancho pezore il torſo imperho quel ſe buta uia non da molto nutrimento e dalo catiuo cioe melanconico e torbido. Ingroſſa la uiſta e quella tenebra. Fa inſonniare inſonij de paura e de melanconia. Imperho non ſe marauiglia tua Signoria ſe tanti melanconici cioe tale de complexione ſe troua in queſta tua cita, che certo de uerze ſe fa coſi gran fracaſſo, fa triſto ſangue:ma ſucha la lingua:clarifica la uoce ſpecialmente maſticate e coſi tolto in ſucco, quinimmo reſtaura la uoce perduta,ma molto ſe ge remoue gli ſuoi nocumenti ſe ſe coſino con graſſo di porcho e de gallina: ancho con molto olio e ſale conza buta uia la ſua prima acqua,e ſapi che laio, il coriādro,el aneſo,e il cinamomo ſono ſua triacha. Ma per dire de lei piu male,zonzero qui il ditto de Auicena. De dolore capitis ex ebrietate. A la uerze ge innata proprieta che la non laſſa eleuare gli uapori al capo doue ancho coſi gli cataroſi uſare la potera, ancho gli inbriaghi como dice nel ſecondo ritarda la ebrieta. E Diaſcorides dice tuoleno la embriagatura da po quella coſi manzata E quando forte ſe cuoſe e molto boglia ſtrenze il corpo. Quando legiermente boglie fu ditte biſcotte ſolue il corpo e prouoca lurina.

Il Capuzzo ſpecia e de uerza e forſi queſto tele Auicena el chiama cunabit. difficile e da padire imperho uole eſſer ben

cotto, da grosso nuttimento, infia il corpo, fuma il capo, ingrossa il sangue. Il succo de la uerza con il uino beuuto cõ ferisse al morso del cane rabioso, e la sua somenza amaza i uermi.

De la Bieda.

Bieda ben che se ne troua de biancha e de uerda o negra diro di lei como se una cosa fusse posta, e freda e humida nel secondo grado, e pur mi marauiglio de Oribasio che la pona calda. Vero e che pur alquāto de baurachio, che de la calidita tiene, per laquale la sua decottione e del corpo solutiua, che de sua radice con olio e sale soposte se fa, si che molto mundifica le budelle. Ma per quella bauricita noce al stomacho specialmente la radice quel mordicando induce uomito, zenera catiuo humore, da poco nutrimento. E imperho chi ingrassare non uole, usi questa. Dira il discipulo. Isach dice che lha bon nutrimento, se de intendere quādo la sera ben cotta preparata como se die: cioe sia ributata la prima acqua quando la se cuose, dapo sia cotta ne la seconda preparata con uno poco de aceto, e peuere manzare se uole. La negra strenze il corpo: e le altre sono bon cibo al mal colico manzate con il peuere. E il succo suo tirato per le nare mundifica il ceruello, occide i pedochij, e molto uale a le fessure de le mane bagnate con quello: & ancho quando le son scotate & ancho alle fessure del naso.

Delle spinazze.

LA Spinazza e freda e humida in fin del primo, lenisse il corpo, e mondificalo, e lauato, e remette la colera. Imperho e cibo da colerici roßi, et anche adusti: e de miglior nutrimento di quella, e la biancha. E per coßi essere lenitiua forsi il stomacho la rifuta. Imperho alquāto bulita in lacqua, dapo expressa cotta in la padella con olio bono e de mādole

fresco e piu laudata: e cō il cinamomo e cibo da q̃lli che hāno il petto e il polmone caldo E la sua decoctione con olio e sale solue il corpo: non e pasto da corpi humidi.

Del borazine.

Borazine calda e secha in primo. In la prima mansione, si chel non e tropo distante dal temperato uoleno pur alquanti che humida sia, non trapassando il primo. E dura da padire e cruda. Imperho migliore e cotta, e molto utile con la latucha. Il perche sua frigidita contempera e zenera bon sangue, doue letifica i melanconici cosi da quelli usata. Di che di lei dice il uerso. Ait borago gaudia semper ago. E molti confirmano chel uso di quella confirma la memoria. E questi tali la confirmano, aut meglio la pronunciano piu secha che humida. Auicena tuo di quella non fa capitolo: ma la sua decottione con il zucaro zoua al tremore del cuore, & a somiante dispositione di q̃llo como e dolore &c. Et alle passione melanconice.

Del Bidone.

IL Bidone caldo e secho se scriue non perho ultra il primo ma ha in si grande humidita accidentale. E imperho ben chel dia assai bon nutrimento, ma pur poco con le altre herbe nuoce al stomacho, & e difficile da padire: uole esser ben cotto riputando la prima acqua, e mesedandolo con olio e sale uno poco di peuere strenze il corpo, ma prouoca lurina & e opilatiuo del figato.

Del Apio.

APio se ne troua sei specie di lui, ma qui diremo solamente del hortulano usato. Questo tale scriue Auicena esser caldo in primo, secho in secondo. Isach homo de granda auctorita il pone caldo in terzo. Che certo e gran suariamento, ma per acordarli dicono chel sia tale in princi-

pio del secondo, che se la natura del fine del primo. E Auicena intende de la herba. E Isach de la radice. Lherba sua ben cotta e assai facile da padire: ma la radice e grauosa, e la radice e piu forte che non e lo seme suo, e il seme de la foglia prouocano la urina, e ualeno ne le opilatione del figato, e de la milza. Et perho e cibo bono a i tuoi citadini che sentino de opilatione de milza, e de figato: ma nuoce alle pregnante. Il perche prouoca molto il menstruo specialmente le radice: & anche a quelle che sono caste e che caste uoleno stare. Il perche irrita il coito, e masticato fa bono odore de bocha.

E cio nota tuoi scudieri a i quali il fiato puzza, se mesceda con la latucha: ma e meglio petrosilino. E da manzar ne se guardi gli fanciulli, il perche gli induce il morbo caduco: e per il suo congregare gli humori de gli membri. Al stomacho e uomito: imperho non e cibo da tochare, uero e che la latuga tuoli il suo nocumento.

Del Petrosemolo.

EL petrosemolo se mete caldo e secho in terzo. Vero circa instans il mete in secondo che credo esser piu uero, e specialmente lhortulano: ma il saluaticho e piu caldo. Dice Auicena el glie specia de apio, che lherba sua posta cō altri cibi conforta la digestione: rompe le uentosita. E apre le uie urinale. Ma la radice e difficile da padire, ma uole essere ben cotta, e con il cinamomo manzata.

Herba di santa Maria: alchuni glie dice matricaria.

DI q̃sta herba santa Maria se fa tortelli a la festa de santa Maria. Posta da Auicena soto il uocabulo berē gesif. Secōdo Simō e calda, e humida nel primo. E Serapione calda nel terzo. Circa instans calda, e secha nel secondo, e cosi per il presente la teniamo, ho uoluto fare di lei mentione, il perche la herba de le donne e molto utile alla matrice.

Imperho matricaria se dimanda. Vale in uiuanda alle donne grasse e non magre. Doue molte Ferarese cosi usare male le poterano. Et e meglio la uerda che la secha. Conforta il stomacho fredo e humido. Fa smagrare. Imperho ben usare la poteria tua Signoria. Che ancho cosi manzata conforta il cuore. Apre le uie de la urina: e rompe la preda renale.

De la artimisia.

DE la artimisia ditto e como Auicena la pone soto il uocabulo berengesif, & expone che e abrotano: ma pur fa capitulo speciale de abrotano il quale usamo piu per medicina che per cibo. Specialmente e contra li uermi di quel facendone torteleti e dato ai garzonetti la mattina: & anco da preseruarli da q̃lli. Doue Auicena dice chel chazza i uermi uenenosi, Caldo e primo: secho nel secondo: e amaro como lo assenzo: ma di lui e piu caldo. E tolto per la bocca conforta il stomaco freddo.

De la rucola.

LA rucola e calda ĩ primo e la secha secha ĩ q̃llo: e la humida, humida in q̃llo: uole essere hortulana e cotta e sola manzata: fa dolore di capo: aguza il sangue. Imperho colerici e sanguinei da lei se guardino pur multiplica uentosita. E Galieno de differentijs febrium la mete nel numero di cattiui cibi. Ma luso di quella fa abundare il latte. La sua triacha e la latucha, la endiuia, e la porcellana. Doue Macer. Est cũ lactucis hac herba comesta salubris. E qui non preteriro che qualche laude di lei diro, che la somenza sua trita con el uino, e posto su la postema pestilentiale e optima medicina.

Del Fenochio fino per lochio.

FEnochio dico fin per lochio, e caldo, e secho in secondo benche Serapione de auctorita de Galieno il tira per fin al terzo. Ma e uero chel hortulano del qual diremo,

e men caldo del ſaluatico . Vole eſſer grieue bene e pieno il bono ma tarde ſe padiſſe, e da catiuo nutrimento. Fa abundare il latte. Conforta il uedere in ogni modo manzato. Doue ſe recita che li ſerpenti che ſono ſtati ne le cauerne como eſcono di quelle paſſato lo inuerno ſono quaſi como ciechi: e per reſtauratione del uedere ſe fregano gli ochij con el fenochio. Et e molto aperitiuo de le opilatione del figato, e de le uie de la urina. Ma e pur uero uſato con gli altri cibi in pocha quantita non fa nocumento, ma piu preſto zouamento, e dali bon guſto.

De la menta.

MEnta e herba calda in ſecondo, ben chel piaqua a Galieno tirarla per fin al terzo: ma non perho glie intra tropo in quello. E la freſcha ha piu de la humidita ſuperflua aſſai. E ben che piu ſiano le ſpecie ſue diremo qui de la hortolana: laquale ſe ſuole pur con le altre herbe manzare.

Et ancho ſole manzarla conforta molto il ſtomatho e ſpecialmente fredo e humido. E pare pur che al caldo non nuoſa per la ſua proprieta che lha al ſtomacho. Imperho diceua Macer. Nunquam fuit lenta ſtomacho ſuccurrere menta. Ma certo pur piu gioua al fredo ſtomacho. Prohibiſſe el uomito ſpecialmente flegmaticho gioua molto al padire. Rompe il ſingioto, prouoca lapetito coſi, con le altre manzata. E ſe ſe manza con il latte, non laſſa coagulare quel nel ſtomacho.

E per le donne che domenticare non ſe dobiamo a ſua utilita, diremo ſe cotta ne lacqua, e poſta per impiaſtro ſuſo la mamella infiata per il lette tuole uia quella infiatura. E qui non preteriro tal coſa. Il perche ſon certo delettara a tua Signoria. Che como dice Ariſtotele ne la uigeſima di ſuoi problema. Antiquamente la menta era bandezata ne li exerciti il perche la irrita molto il coito, e cio faceuano accio che li

homeni non ſe debilitaſſeno, hora non e bandezata, ne ancho le femine. E ha una proprieta e bella chel caſo unto cō il ſucco ſuo ſe diffende da la putrefattione.

De la Endiuia, e del Radighio.

LA Endiuia e freda in primo, e humida in quello. Ma la ſilueſtra appreſſo nui ditta radighio, e pur freda men aſſai de la hortulana, e men freda, e quella chi e piu amara. Vnde Auicena de rebus conferentibus epati. Dice che alchuni dicono che molto e amara e calda. La hortolana humida e humida, e la ſecha ſecha, como uole Auicena, ma la ſilueſtra e ſecha. Ambe due confortano il ſtomacho maximamente caldo, e piu la ſaluatica. Meglio e cotta, e la ſua radice uole eſſer ben cotta. Conforta el figato in ogni ſua diſpoſitione ſpecialmēte de caldo. Apre le ſue opilatione, e piu quella che e piu amara. Voleſe manzare con lo aceto, e conforta il ſtomacho, e queſta mancho nuoce de le altre herbe. Non tacero qui pur coſa da ſignore: che lo impiaſtro fatto di quella con le ſue radice poſta ſopra la morſicatura del ſcorpione uenenoſo, e optima medicina con la malua e alla morſura de le ueſpre, e de ueſproni o uoi dire galauroni.

De la Latucha.

LA Latucha, e piu freda de la endiuia, la ſe pone freda e humida in ſecondo, toſto ſe padiſſe o conferiſſe al ſtomacho caldo, e al figato caldo. E quella manzata con lo aceto moue lapetito, ma migliore e quella che bulita alquanto. E ancho e meglio quella che non e lauata, e la ſua bona cōpagnia, e il petreſemolo che molto la coreze ſel glie nocumēto alchūo. El dice Galieno chi nō trouaſſe rimedio da potere fare dormire māza la latucha da po paſto cō uno poco de peuere. E dice troua grā zouamēto. Et io ne li infermi lho bē prouato: zenera il ſangue bono, e dice Auicena temperato.

De la Porcelana.

LA Porcelana ſe mette freda fin al terzo, humida nel ſecondo. Et e migliora quella da le foglie larghe, che in ſi ha uno pocho de acetoſita: tolta in cibo da pocho nutrimento e non bono. Il perche e freda: humida e uiſcoſa, e dura da padire, debiliſſe il ſtomacho caldo, e ripreme la collera, e il uomito. Tuole la uolunta del coito. Vltimo moue il ſtupore de denti, cio il denteſono quando la e con quelli denti maſticata. Et aſtrenze il ſangue de le morene piſte e meſſe ſuſo per impiaſtro freſche.

Del Spareſo.

IL perche il Spareſo lupolo, ouero luuertice, e caparo ſe mãzano per erbazo in inſalata como e latucha e porcelana: imperho qui appreſſo con ſuo ordine de loro diro. Et prima de i ſpareſi liquali non ſono eleuati in grado ma tirano al temperato. Dano pocho nutrimento e non tropo bono. Ma fa gli altri ſomianti frutti piu nutricano: ſono aſſai cõuenienti al ſtomacho. El brodo de quelli lezermente cotti leniſſe il corpo, e prouoca la urina Voleſe manzar con loleo e con aceto, e uno pocho de cinamomo, e meſedandoglie del zucaro non guaſtaria perho la uiuanda.

Del Louertice.

IL Louertice e piu medicinale che cibale ma ſe uſano in loco de ſpareſi. In la caldeza e humido, e pocho, uoleno eſſere ben cotti. E chi uoleſſe dire di loro piu ſutilmente poteria azonzere, che prima che ſe cuoſino ſtiano in moia in acqua de latte. E quella acqua ſolue il corpo. El ſe ne tuole diece onze con ipenedi.

Del Caparo.

IL capero ſe pone caldo e ſecho nel ſecõdo. Ma mazore calidita ha il ſalato. Voleno eſſer ben purgati dal ſale in

prima che se conciano:miori sono gli Alessandrini,sono de ca
tiuo nutrimento il perche zenerano il sangue melanconico e
humori colerici sono duri al padire. Imperho uoleno prima
esser tenuti in moglia ne lacqua spesso tepida mutandola. E
cosi purgati dal sale e ben cotti che stilano, uero e che non
sono cosi belli da uedere. Siano conzi con olio sale aceto e
cinamomo. Questi tali prouocano lapetito,absterge il stoma
cho e noce molto a quello. Sono aperitiue de le opilatione del
figato,e piu de la milza,e sono a quel medicina propria. Et
dice Serapione, che chi hauera doglia de denti,e mordera,e
masticara la sua radice se aleuiara il dolore.

De la Saluia.

SAluia ha diuerse graduitade e diuersamente, ma io me
acosto a Serapione,ilqual la pone calda e secha nel se-
condo. E ben che se ritroue di lei saluatica e piu calda quella
postponeremo solamente de la hortulana facendo mentione
laquale uole essere de bono odore, e sapore non nata in loco
molto humido. Resolue la uẽtosita,conforta il stomacho, mol
to uale ala humidita di quello. Imperho lo uso suo a tua si-
gnoria zouenella assai se confara. Cõforta li intestini che mul
tiplicano la uentosita, apre le opilatione. Fa lhomo presto
inebriare quãdo la se pone in lo uino. E di questo se puo tuo
re lo errore comune di medici che fano metere la saluia nel
uino a quelli che sono paralitici. Ancho a q̃lli che del cataro
se lamentano. Ma dirai le posta capitale como adõcha nuo
cela al capo:dico che le uero quando lhe ministrata in impia
stro saculo o lauanda cioe di fuora. E questa tale trita e po-
sta sopra il loco morsicato da fera uenenosa molto zoua. E
questo ho ditto per gli cani che alchuna uolta se trouano es-
sere morduti da serpenti.

LA Ruda quando e humida e calda e secha la pone Auicena nel secondo quando e secha Galieno Isach e circa instans la metino tale in terzo. La migliore e quella che nasce apresso al figo Conforta il stomacho specialmen e fredo e humido, induce lapetito, tole il singioto, copre lo odore del uino. E cio noti a chi sa bon beuere quando se leuano, se iuoleno acomparere fra gli altri senza quel odore. Anchora piu forte tuole lo odore de laio e de le cipolle cosi ben masticata conforta il uedere, e fra i simplici oculare cosi e nominata. Il succo suo uale molto al bruto male quando le narise sono cosi intinte. E quando di lei con le nuose e fighi se compone, e optima medicina contra le peste, lo uso di quella ogni matina. E il perche ha pur la sustantia sua dura, e alquanto difficile da padire, ma certo non trouo da li auctori alchuno nocumento di lei.

Del Rosmarino.

ROsmarino domandato herba de chazatori. Ilperche di quello reimpieno il corpo de la lepore, e caldo e secco per fin al terzo, e di bon odore, imperho copre lo odore saluatico. Scalda e risolue la uentosita, apre le opillatione del figato, e de la milza, e de li intestini, conforta il capo ancho il stomacho. Non trouo nocumento de farne mentione.

De lo agrume. Cap. 3.

SA ben tua Signoria il piacere la riceuete de libreto nostro del aio, e de la cipola: di quali in quel dialogo disse a compimento. Si che forse parira qui gli douesse postponere. Ma per compimento de la opera nostra pur di loro mentione faro alchuna. E maßime quanto me credo cosi satisfare. E prima comenzaro da la cipola che e piu honorata como in quel prouato habiamo.

De le cipolle.

MOlte diuersitade de cipolle se trouasi per lo colore.

Il perche alchuna biancha alchuna e roſſa. Si per la figura alchuna larga rotunda, alchuna aguzza. Tutte ſono calde e ſeche in terzo, con molta humidita ſuperflua conzata pur e piu calda una che unaltra. E imperho credo che quando Galieno diſſe che era calda in quarto intēdeua de la roſſa aguzza. Il perche la biancha larga e men calda, e q̃ſta tale e men ria. E ancho il perche e difficile da padire imperho e meglio la cotta. Conforta il ſtomacho ſpecialmente fredo e humido. Induce lappetito: incide gli humori uiſcoſi del ſtomacho e quel abſterge. Ma uoglio tu ſapi che fra gli altri lha tre notabili nocumenti. Il primo che luſo ſuo reimpiſſe il capo molto forte, e a quel uapora, e fa uno ſonno profundo per loqual il produce che molto luſa il principio del male de la gozza da i medici ditto apopleſia. Secondo offuſca molto lo intelletto. Imperho non e paſto de doctori ne de quelli che hanno adoperare molto quel. ſ. ſtudio. imperho e paſto da laſſare a homeni groſsi e tamburlaci. tertio iſcuriſſe il uedere, imperho comanda a tuoi falconeri non uſino la cipolla, uero e che gran parte del ſuo nocumento ſe glie tuole quanto ſi ben cotta e con lo aceto manzata. Si che dal continuare di quella ſe uole guardare. E certo manzandola ſera piu nocieuola al uedere como ancho altro cibo, e de cio raſone fiſicha. E il perche la ſcalogna e di tal natura como la cipola non dico. Se non che le noſtre matrone le danno a i fanciulli per preſeruarli da gli uermi.

Del Aio.

LO Aio ſie caldo, e la cipola pur alquanto piu ma pocho. E men caldo il biancho chel roſſo, e men il freſcho e uerde che el ſecho e como la cipola inciſiuo. Carmina e diſſolue la uentoſita ſpecialmente quando el corpo non e pieno de humori: che in quel caſo piu ne zenera. Da pocho nutrimento e

catiuo: grieue da padire, ſpecialmente il crudo. Riſcalda il ſtomacho fredo, e toleglie il dolore quãdo la uentoſita uiene. E molti il fanno condire in loco de zenzeuro. Doue Galieno di lui dice, e zẽzeuro da uilano. Molti ueduti ho che quel padire non pono. E molti, como e Iacomo da Forli di medicina ſpechio, e maeſtro mio che non il poteua ſentire. Anci ſen'endo il ſuo odore glie commoueua il ſtomacho a uomitare. Induce ancho dolore di capo. E pur aſcuriſſe il uedere. Ma cotto manzato cõ le herbe, e ancho con lo aceto coſi nuoce men aſſai, imperho e uſitato manzarlo con le uerze. Item aleſſarlo, e da po ributata uia lacqua e po ben cotto preparato con lo aceto e ſale, tole molto de ſua malicia. E qui notaro laiata che fazo io. Toglio lo aio crudo, e piſtolo nel mortaro de ligno per ſpacio de uno quinto de hora, dapuoi ributo uia laio tutto, e dentro glie pono le nuoſe, o mandole monde e il pan piſto &c. e diſtemperala con uino cotto, e con fenochio poſto dentro. Certo ſa pur tropo de aio. E de cio fazo ſpeſſo la proua.

Del Porro.

IL Porro e caldo e ſecho in terzo, catiuo al ſtomacho, mal da padire, che e difficile: zenera catiuiſsimi humori: fa dolere il capo ob enebra il uedere: lo intelletto offende. Rimoueſſe il ſuo nocumento aſſai con lo aceto olio e ſale mãzato. Ancho aleſſato, e da po in altro ben cotto con bona carne graſſa e con lui ſia poſto a cuoſere radice de fenochio, e de petroſemolo. Alquãti lo uſano inanci paſto con il ſale, e alhora purga il ſtomacho da humori groſsi uiſcoſi: prouoca lapetito, e ſolue il corpo. Dicono alquanti chi porri non ſtrapiantati poſti ſopra tutto il uẽtre caldi a i fanciulli cacciano li uermi. E per li cantori manzati con il miele glie clarifica la uoce.

De la uua de ogni sorte, e de la lambrusca, e de uua passa. Cap. 4.

SE troua uua nigra & biancha de laquale se fa il uino che se usa con i cibi, e questa tale e domestica: chiamata e uua laquale nasce ne le ciese, e questa pur e siluestra domã data la uua nigra, laltra rossa. La prima apresso nui se chiama lambrusca. La seconda crespina, & e de due fatte rossa: laltra biancha, hortulana de le due. Prima e specialmente de la rossa se fa uino medicinale como se dira de sotto. Apresso se troua uua passa, e de tutte diremo, e seguendo tal ordine cominciaremo de la prima. Se troua agresta dicta non matura, e de ben matura, e di quella diro de tali extremi participa, cioe non agresta in tutto, ne matura. La agresta e freda fin al terzo, & e secca nel secondo, como scriue Isach. La ben matura e calda in lo primo, e humida in lo secondo, & alchuni la pone temperata, e quanto e piu dolce, tanto e piu calda, ma pur la scorza e fredda e secca, quella che do extremi participa, e piu e men calda, secondo che se acosta piu e men a li extremi. Molto e migliore la biancha quando son pare in dolceza, cioe in sutilita, dapo la rossa, la ultima la nigra. E de qui tuore puoi qual e miglior uino o biancho o nigro o di mezo colore. E de cio diremo di sotto al suo luocho La bona e utile da mãzare, e quella che ha le scorze sutile, e che nõ sia tropo secha, ma che habia del aquoso, e de cio tuo le la utilita de la secha. E se la sera stata apichata qualche zorni si che la scorza sia frapata, alhora sera piu sana da manzare, e questa tale da bon nutrimẽto, ingrassa il corpo, e il stomacho conforta. E il suo nutrimento e somiante al figo. E si se manza inanzi pasto: questa tale ben padisse e fa bon sangue. Ma non de tanta utilita como quando e commista con altri cibi. Ma luua cosi spicata da la uida cioe fre-

scha

ſcha infia il corpo, e ſi il ſolue, e ſpecialmente ricolta con la roſata, e non altramente la uua fa tonezare il corpo. E ſe la ritroua il ſtomacho pieno ſe cõuertiſſe in catiuo humore: zenera fumõſita molto catiua. E quando non ſe padiſſe zenera humori molti crudi apti a febre molto longe. E de qui e da tuore che ogni anno ſempre tua ſignoria comãda che fatto ſi de le campane di lei coſi apichata ſempre ſtia. E quella che e di ſcorza piu groſſe e piu difficile da padire. E quella tale che alquanto ſtagna fa il uino piu graue. Imperho el uino ferareſe fatto de uua dura che ben chel ſia auantagiato e bono: e duro da padire. El uſo di quello in molti zenera lo ardore del ſtomaco che e caſone poco conſiderata. Lanima del uua e la ſua ſcorza non ſe padiſſe mai. Ma domãdame ſe manzarne ſe die inãzi paſto, o drieto al paſto. De cio riſpondero nel ultimo capitolo de le queſtione. E ſapia tua Signoria che tale uua e piu laudata aſſai che niuno frutto excetto il figo, del qual apreſſo nui diremo. Anchora che luua nuoce a chi ha mal de ueſicha. De la lambruſca diciamo che pocha calidita ha: ma e molto ſtiptica, e molto ſtrenze il corpo. E imperho prouoca la urina, & e confortatiua al ſtomacho. Imperho gli medici ne la compoſitione ſtomacale uſano il ſuo fiore. Ha una uirtu in Ferara che de lacqua fanno uino dandoglie a quella il colore ſapore, e ſtipticita rende il uino piu nigro, e piu ſtiptico, ma non e bona da manzare. Eccetto in uia de medicina: e chiamata berberis, e freda nel fin del ſecondo, e ſecha in quello, molto remete la colera, e la calidita del figato, e ancho quella del ſtomacho. E il perche Fereraſi hanno el fegato caldo. E ancho ſpeſſo glie ributa la colera al ſtomacho trouandoſe coſi de lei zouamento. Imperho ha il uino creſpino ſpacio in Ferara. Ma la biancha e men freda, e ha piu del humido, & e cibo da donne grauide.

La uua passa se troua in piu maniere. Vna chie granosa & e de picoli grani. Laltra se ritroua senza grani. La prima e calda e humida in primo. Laltra men calda. La terza e de cõ plessione fra queste meza. E forsi tale pronuncio Raxis temperata. E quella de sutile scorze ben dolce e de grani minuti e migliore. Et aprouo de nui le passule de corinto, e molto nutritiua, e molto conforta il stomacho luso di quella inanci pasto per alquanto spacio. E ancho con i cibi usata, e certo a tua Signoria in sue uiuande conuenientissima, e deletteuole. Si che consiglio la usi, ingrassa il figato: E e casone di fare bon sangue. E como dice Auerois. Confortat epar a tuta substantia. Vale a li dolori del stomacho, doue dice Isach. Se la ritroua mali humori in lo stomacho quella tempera. E mitiga il dolore del stomacho cioe la molto carnosa de scorze sutile, e de grani minuti. El uso di quella con le mandule da bon nutrimento.

Del figo biancho: rosso, e nigro.

COmo habiamo ditto del uua, cossi diremo del figo che alchuno e biancho, altro rosso, altro nigro. E meglio e il biancho, e il pezore e il negro: e de bonta il rosso fra questi tiene il mezo. El figo maturo e caldo e humido in primo e piu humido che caldo, e migliori assai sono quelli che nascono in terra suta alta ben al Sole posta como e in montagna. E imperho comprende la bonta de quelli che nascono in terra ualosa e umbrata, e quanto e piu maturo tanto e migliore. Vole hauere il collo da ladro, lochio lachrimoso, camisa da gaioffo. E di questo tale credo parla Auicena quando il dice che il molto maturo ha tal conditione chel non faza nocumento alchuno, e questo tale se dimanda da nui figo passo mezano fra lhumido e il secho. Questo tale da sopra gli altri frutti bon nutrimento. Il fresco humi do molto nuoce al

stomacho specialmente quando e manzato con le sue scorze, infia il corpo, opilla, e induce il fluxo del corpo, e imperho se uole nel suo manzare essere temperato. E perho quando se troua alchuno hauere nel manzare de quelli fatto excesso como el todesco nostro, alhora beua de lacqua frescha acio che lumbricano cosi del corpo, il uino alhora non glie bono. Il perche farebbe quel per le uene, e per i membri penetrare e indurebbe uarie infirmitade. Ma forsi domandarai se manzandone debitamente se die beuere uino o acqua. Cio te rispondo, el diro nel ultimo capitolo. Ma pur appresso di re uoglio tale esser generatiuo de la colera, e men assai del secho del qual ancho dire uogliamo. Il figo secho e piu caldo, e ha del secho doue alchuni il tirano al secondo in calidita e secho nel primo. Questo tale conforta il stomacho, e da bon nutrimento, e zenera piu colera chal humido assai. E di questo dice Auicena che quando el se manza a dezuno fa mirabile operatione in aprire le uie del cibo, e specialmente quando se manza con la nose, o mandole. E meglio con le nose, e con quella meglio nutrica, luso di quel fa bon colore, apre le opilatione del figato, e de la milza. E quando se manza con il sale mondifica il stomacho da le sue superfluitade, e cosi tre, o quatro fighi prima ben con gli di di menati, e con uno pocho de sale manzati, e ancho cio adopera per il suo latticinio inanzi pasto solue il corpo, e ben chel non nutrica como carne, o grano. Nientedimeno nutrica sopra a ogni frutto. Ha proprieta de mandare le superfluitade del corpo alla codega. Imperho luso de quelli molto inzenera i pedochij, e la rogna. E pho se dice chi mãza fighi semina rogna. E ancho il suo supchio fa le febre. Certo uno garzone a Padua per manzarne de supchio che ogni zorno ne manzaua diuento ethico e morite. Ma uoglio che tu sapi

che ſe nel ſtomacho ſeranno humori ſuperchij non ſe padiſſe facilmente. Se corrumpino, e in rognaza ſe cõuerte: imperho ſe uoleno manzare a dezuno: cioe nanti paſto. E la ſua triacha e il zenzeuro, yſopo, peuere, cioe acio che non nocino, mãzare ſe uoleno a dezuno con uno pocho de la ſua triacha.

Ma pur tanto diro de lui chel ſuo latte poſto ſuſo la morſegatura del ſcorpione, e ſingulare medicina.

De le Oliue.

DEl oleo diremo al ſuo capitolo. Ma al preſente diremo de le oliue, alchuni glie dice cucole purgate dal ſapore amaro, e confette como ſe ſuole con il ſale ſono calde e ſeche nel ſecondo. Ben che in ſi habiano humidita oleaginoſa aſſai ſono difficile da padire. Ma pur conuieneno al ſtomacho fredo e humido. Cõfortano il ſtomacho, e induce lapetito: perho diceua Auicena. Le groſſe di quelle ſalate ſublieua lapetito confortano il ſtomacho: zenerano lo humore ſtiptico doue il cacumo hanno a zenerare lo humore colerico, e inducono il fluxo, e ſpecialmente le tropo ſalate. Il tropo uſo di quelle a tua Signoria coſi ben conuegneria quelle manzare con moderatione como ſuole ne li altri cibi.

Del Citro.

IL Citro tre parte ha carnoſe. Acetoſa doue ſta le ſomenze, e corticale tutte de complexione contraria. La ſcorza ſe pone calda in primo. La parte acetoſa cioe la ſucoſa freda, e ſecha nel terzo. E la carnoſa che ſe tiene con la ſcorza pur alquanto e calda, ben che alquanti la pona freda. Doue di tale contrarieta inſieme zenerano uno temperamento. Il che Serapione pone il citro eſſer coſi temperato quanto a ſua ſubſtantia per le corticale. E ancho la carnoſa conforta il ſtomacho per la ſua aromaticita. Ma pur e difficile da padire. zenera coſi uento aſſai. E luſo di quel fa uegnire il dolore

colico. Ma chi facesse boiere il seme: o le scorze con il cibo seria molto deleteuole al gusto. E confortaria il stomacho, e aiuta la digestione. Vole Auicena che chi uole hauere piacere di lui, e utilita el manza solo, ne dapo tolto quello niuna altra cosa toglia. E quādo cosi manza la tua Signoria di qual habia al pasto apparechiato uno scudelino con miele, aceto, e uno pocho di sale per condimento, e corezimento di quello. Ma non uole esser manzato in gran quantita. E cosi di quello poterai usar alchuna uolta.

Del pomo aranzo.

IL pomo aranzo ha in si scorza che e calda, e secha in secondo. E la carnosita, e freda, e humida in quello: ma pur se troua piu hauere del fredo assai che del caldo como dimō stra la experientia. Ma in tale se troua diuersita nel sapore suo. Alquanti sono acerbi. Alquanti tirano al dolce. Alquanti tengono il mezo sapore. Li primi sono piu fredi. Li dolci mācho. Li altri sono cosi in frigidita mezani ciascaduno de loro nuoce al stomacho fredo ma conforta il caldo. E li miglio ri sono i piu grieui, che tirano al dolce. Reprimeno la colera, a li cholerici tuoglieno la sede, refrescati con lacqua fresca con uno pocho de zucaro, e ben scorzati. E con questo se glie tuole del nocumento suo assai, uoleno con el riso māzarsi e con ogni altro cibo caldo de natura. E de questi tali che cō il pesse non sono boni tropo, ma pur con el fritto manzar se ne po. E per dare diletto alla canna de la gola se manzano cō ogni cosa. Ma como dico rifredano, e humetteno. Imperho se concedeno a febrienti. Le sue scorze se confetteno lequale confettate molto cōfortano el stomacho fredo. E il suo odore e capitale, e cordiale, & anche quelli membri conforta. De quelli se guardi de manzare quelloro che hanno il stomacho tropo humido e fredo. Siano adonche ben moderati.

Del Limone.

DEl limone nō ſalato al preſente diremo che de ſua natura anchora non ho letto apreſſo alchuno famoſo auttore che quel coſi pona:ma pur dire uoglio che lhe fredo e humido e non forſi men del aranzo. Cio dire me fa prima la experientia che nui ſentemo di lui il ſtomacho fredo eſſer offeſo. Secondo lauttorita de Auicena ne la prima del quarto:nel capitolo de le febre acute dice che laqua del agreſto:e laqua del moro e laqua dela acetoſita del limōe.Si che cōzōzēdo in tal febre ben fredo dire ſe po e ſpecialmente lacetoſita ſua che la ſcorza como mi credo pur ha uno pocho de caliditа:cioe de pocho:ſi che abſolute fredo rimane. Noce como dico al ſtomacho fredo ſe in quel non fuſſe colera.e certo credo non zouaria a tua Signoria como ne li pomi aranzi. Ma conſiderato che da nui qui uengono con il ſale coſi uſare gli poterai con il roſto.Ancho dal caldo del roſto e ſuo ſecho riceuendo correttione Ma pur e difficile da padire. E coſi ſalato men aſſai infrigida.E il ſuo liquore e bon da ſapori.

De pomi de piu ſorte.

LI Pomi ſe diuideno in dolci maturi e acetoſi,maturi ſtiptici e pontici.E de tutti e da dire che tirano al fredo, e al humido.Ma i dolci e ben maturi hanno piu del caldo aſſai de li altri:como ſono li apij.E imperho dice il uerſo.Omnia mala mala,præter apia peruſina.E queſti tali dice Theodoſio eſſere temperati.Si che fra li altri queſti ſono migliori che tirano al dolce.Laudati ſono da nui li muſeti,apreſſo ad altri ditti pomi de paradiſo. Datalini apij pomi de roſa ſono pomi uniuerſalmente da medici uituperati che inzenera uentoſita,e fanno dolore uentoſo de ſua proprieta nei nerui e in le zonture como dice Rabi moyſes multiplicano humori crudi flegmatici apti a riceuere putrefattione ſpecialmen

te quando non ſono maturi. Si che fanno dapo febre longe. e de cio appreſſo la altre coſe tuore puoi che danno, fanno i pomi, e pometti crudi che tanti dentro da la tua Citta ſe uende, che per certo ben bandezare ſe uorebbino, e ſomeiante ſe fa de gli altri frutti mal maturi. Queſti tali ſe putreſano e corrumpeno ne gli ſtomachi, e in quelli boieno, e di queſto proprio ſi uerifica el teſto de Auicena. Et omnes fructus nocent febricitantibus. Molto pezori ſono gli acetoſi: ſtiptici, e pontici. Certo tua Signoria non ſia di loro tropo uaga. Aricordando che manzandoli con le ſcorze ſono difficili da padire. Imperho dice il uerſo. Perſica pira poma ſtomacho ſunt hæc tria dura. Si chel ſcorciare de quelli glie tuole del ſuo nocumento molto, e pur uogliendone manzare ſenza nocumento, molto picolo in comparatione uoleno eſſer cotti como paſta, manzati con il zucaro, e alhora conforta il ſtomacho debile, excitano lapetito: ſono facili da padire: moueno lapetito, conforta il cuore, e la digeſtione. Anchora zoua in languoſſa, aliegra lanimo. E imperho il ſiroppo de pomis ſe da in le paßione melanconice. e ancho il dolce quando il troua lo humore groſſo in lo ſtomacho quel depone con le fezze. Po adoncha ogni homo de la bonta del pomo zudicare per il loro ſapore, e maturita, ouero crudezza. E finalmente replicare uoglio che Auicena: che da pomi non ben maturi eſcono febre diuerſe per ſua proprieta, e cio note le donne grauide che quelli tanto il corpo ſe reimpino.

Di Piri de piu ſorte.

I Piri ſono freddi e ſecchi, ma men uno de laltro, e ſono alchuni temperati como ſono moſcatelli, giacioli, ben che habbiano del humido aſſai: alchuno pare piu fredi como zuchelli. Alchuni mezo fra queſti como q̃lli ditti zugnaroli.

Si che gli moſcatelli ſono mancho fredi. Li altri tendono al ſe condo grado de frigidita. Dice Auicena che in le parte de oriente ſe troua piri molto grandi rotondi che hãno la ſcorza molto ſutile di bon colore como ſtralucenti che in bocha pareno como acqua de zucaro conzelata, ma como cadino ſopra terra amantinente ſe marciſcono. In queſti tali non ſono nocumenti alchuno. Ma certo ſe di noſtri gliene alchuno che como quelli habiano ſomianza ſono i giacioli, ma uoleno eſſer ben maturi, non perho chi ſiano in uia de putrefatione como quelli che ſe matura ne la paglia. Il piro cõforta il ſtomacho ſpecialmente caldo, da bon nutrimento migliore che li pomi, e ſpecialmente i moſcatelli, e ſomianti boni ſono pur uentoſi, ſe dice che fanno uegnire dolore colico, e ſpecialmente crudi e pontici, e manzandoli a dezuno. Ma cotti ſcorciati e con aneſi, e zucaro, o con uno poco de cinamomo, e peuere o zenzeuro, o con aio ſe glie moue il nocumẽto ſuo, men aſſai noceno da po paſto manzati, e de queſti ditti ſe poterebbe molte riſpoſte domandare de loro. E ancho de loro ſe dira in la rubrica di fungi.

De Perſichi de piu ſorte.

PErſichi ſi troua uerdi e bianchi, perſichi ſanguinenti, uerdi albi ſono quelli che nui manzemo cõtinuamẽte. Sanguinolenti ſono roßi de dentro ha colore de ſangue. e nuſ perſichi hanno il colore di noſe freſcha. Ma prima uoglio che tua Signoria ſapia chel perſicho in perſia era arboro uenenoſo. Dilche comprenda tua Signoria la utilita, e malitia del nutrimento de le coſe che naſcono in terra, e anche del loco e de lo aſpetto del cielo doue ſe mutano. Coſi appreſſo ſe ritrouano perſichi dolci acetoſi, e di mezo ſapore. Alquanti ſe partino dal oſſo, alquanti ſe tiene a loſſo, alquanti ſi chiamano perſichi codogni. iquali de le fattione ſomiano a li codo=

gni. Alquanti se nomina persichi pomi. Alquanti antipersichi e ditti, e questi chiamano armoniachi ditti crisolma per littera. E de questi alchuni freschi alchuni humidi, alchuni crudi, alchuni cotti. E de tutti diremo. Tutti q̄sti tali sono fredi tra il primo, e il secondo, e humidi in quel parlo de li humidi: ma riceuono pur de loro mazore, e minore frigidita, e humidita, uerbi gratia li dolci sono men fredi. Li acetosi piu e li mezani mezanamente. Item cotti men fredi. I sechi men humidi, e con somianti per diuerse preparatione riceue diuerse remißione, ut uerbi gratia cotti nel mel son men fredi, e humidi che cotti nel zucaro: sechi al Sole men fredi. E migliori q̄l li che nascono in montagna. E fra tutti sono migliori i dolzi ben odoriferi. E il perche nuocino al stomacho per la sua humidita putresibili. Imperho i persichi codogni sono coßi men nociui, ma pur ancho loro hanno piu del dēpso. E imperho sono graui da padire. Il perche se uoleno gli persichi con le mane balanzare. E secondo gli altri tali pare siano al stomacho piu lezieri, & ancho sono migliori quelli che si lassano dal osso. Ma tu dirai como e questo che quelli che se tiene al osso sono piu saporiti, e de miglior sapore. Arguisse migliore compleßione, e bonta, de cio diremo nel ultimo capitolo. Tutti han uno pocho del stiptico. Il perche confortano il stomacho, ma hanno ancho superflua humidita, superflua putresibile, che in quel tosto se corrumpe. E cio uediamo che tosto il persico si guasta, ma pur il secho piu difficilmente se padisse e da catiuo nutrimento, ma piu il stomacho conforta specialmente sel sera confetto cō il miele. I sanguinenti sono molto piu putresibili. Ma il persico nose e piu di altri fredo: e piu difficile da padire, uoleße manzar scorticati infusi in prima in bon uino, confortano il stomacho, excita lapetito: etiamdio sono cordiali beuendo drieto alla sua comestione fatta ut

ſupra, de bon uino Doue Auerrois de loro dice che hanno gran proprieta a reſiſtere al fetore de la bocha che dal ſtomacho uiene. In queſta tua cita ſe cuoſe i perſichi, il perche ne hanno tanta abundantia che ne pono manzare de aleſsi, e da roſto. Ma e pur uero che da tal cuoſere riceue corezimēto in la ſua humidita, e fredeza, ma molto perdino del ſuo ſapore, e certo pur miorano. De li antiperſichi diremo adeſſo ne la rubrica ſequente: poſtremo ſapi chi de quelli molto uſara fra li ad uno meſe, o a dui glie apto a uenire una fieura longa. E imperho conſidera tua ſignoria tale coſe da la brigata non eſſer notate, ſoleno eſſer caſone de molte febre in queſta tua citta per tanta abundantia di quelli. Il perche il ſauio medico ſe de ben informare del rezimento preſente e del paſſato de li infermi, che molte altre coſe ſentira nel ſuo auegnire.

De li armoniachi alcuni li chiama armilij.

LI armoniaci ſono in la natura di Perſichi como e ditto, e fredi, e humidi nel ſecōdo, ma nō perho ſono in le ſue proprieta ſomianti in tutto, e li migliori ſono gli minori, ma i grandi ſon piu belli, e quelli nati in mōtagna ſono migliori aſſai, noceno al ſtomacho ſpecialmente fredo, quel fredando zenera flegma groſſo uiſcoſo in la conchauita del figato e de le uene. Il perche de loro coſsi uengono le febre longe: ſono uomitiui facilmente ſe corrumpino: e in ſumma ſono de catiuo nutrimento, e mancho che il perſicho, uoleno eſſer manzati nanti paſto. E il perche coſsi manzati drieto il paſto fa no dare il cibo alle parte di ſopra, e toſto ſe conuertino in humore putrido, e acetoſo: drieto al ſuo manzare ſe beua uino uecchio o nouo bono, e odorifero, o aneſi. E ben che fazano le febre ne ſon caſone nel populo tuo di tale. Il perche ne hanno tanta abundantia.

Di Pomi, e piri Codogni.

SE troua pomi, e piri codogni. I piri ſono men ſechi di pomi, ma nel reſto ſono ſomianti, cioe fredi, e ſechi in ſecondo, e quelli che ſono piu dolci ſono men fredi, e men ſechi: Voleno eſſer ben maturi, e großi, e de loro ſon migliori li roſtiti in quel modo. Cauaſe la ſomenza de lui poi in quel concauo meteglie del zucaro, e ſia inuoltato in la paſta, e cotto ſoto la cenere, e del ſtomacho confortatiuo, & ancho del apetito che el decotto in tutto redriza, ma pur e duro da padire ma uole eſſere ben cotto. Alquanti il manzano aleſſato pur con il zucaro o con il miele. Ma pur non e da preterire chel uſo molto di quello zenera i dolori di nerui, e colici. E tolto drieto coßi al paſto ſolue il corpo, e tolto inanzi el ſtringe. Ma pur tolto drieto al paſto in quantita fa deſcendere il cibo del ſtomacho indigeſto, e ſi da il uomito colerico, & anche preſto non ſe corrumpe in li ſtomachi de li infermi tanto mazormente in quel di ſani. Dice Auicena che manzato ſopra el uino defende da la ebrietade che certo a quel amico da ſan Martino gliene uorebbe una corba.

De Pomi granati dolci e acetoſi.

DI pomi granati ſe ne ritroua de dolci, acetoſi, e di mezo ſapore. E ſeguendo il duce mio Auicena ben che altri habiano hauuto altra opinione ſono fredi e declinano al humido, e queſto e da intendere in li dolci. Li acetoſi ſono fredi, e ſechi per fin al ſecondo. Li de mezo ſapore ſono mezani, e fra tutti gli acetoſi ſono quelli che reprimano la colera, e il uomito colerico. Tutti participano de ſtipticita, ma men i dolci, iquali al ſtomacho ſono piu conuenienti cha gli acetoſi, dil che al ſtomacho tuo ſono migliori i dolci ancho di mezo ſapore. E coßi il uino de loro cõforta il ſtomaco & a q̃lli che hãno le febre, li de mezo ſapore glie ſon miori.

E qui non preteriro il ditto de Auicena de la cura di pleuresi ditta mal de costa. Alquanti di passati hanno prohibuto i granati ne la tale infirmita p la frigidita sua: ma a mi pare che li dolci nõ glie noceno. Intrano ĩ diuersi sapori specialmẽte con li rosti. Ancho con lo alesso son boni. Ma pur trouo che li suoi grani nocino al stomacho: che intẽdere se die ne li sani che hãno il stomacho fredo, ma al caldo cosi nõ nocino.

De le Brugne de piu sorte.

LE Brugne se trouano in quatro differentie de colori, bianche, nigre, zalde e rosse, ma sono perho tutte di freda e humida complessione. E quelle che sono dolce se alocano fra il primo grado. E quelle che sono men dolce, e acetose sono piu frede fin al secondo grado E quelle che sono di mezo sapore sono di cio ancho mezano, e tutte sono piu humide che frede. Fra tutte le migliore sono le nigre che nascono de Agosto dette austane, e queste se ritrouano in due differentie: alquante sono grande rotonde, e carnose, e queste sono migliore. Alquãte picole e oblonge che non son cosi bone e fra tutte le bianche son le pezore. Sono adoncha frede e humide, e agrauano il stomacho specialmẽte le bianche fano i uermi. E imperho a i putti son suspette: molifica quel che nõ conuiene al stomacho, eccetto a quel chi e forte e in chi molta colera se troua. Si che da uituperare e il consiglio che conforta ogni stomacho, a queste usare ne li suoi tempi, che pur e errore comune per soluere la colera che a ogni stomacho cosi la colera multiplica. Vero e che tale solueno il uentre, e piu gli humidi cha i sechi, e piu le dolce che le acetose, ne quelle di mezo sapore. Vero e che se ritrouano brugnoli che nascono in le cese di quali se fa lacacia, sono del uentre constrectiui. E de questi tali il corpo ne riceue pocho nutrimento. Valeno como e detto a infredare, e humectare il corpo. Dicono chel

correctiuo del ſuo nocumento, e il zucaro roſato manzato cõ quelli. Queſto nõ e paſto da uſare per diletto de la gola. Ma pur ſecondo gli auctori ſe uoleno manzare nanti paſto e beuere poi de bon uino dolce. I ſechi men ſe corrompino nel ſtomacho, ſono humidi piu. Ma qui non preteriro per piu a ti piacere che perforando larboro de detti brugnoli in molti luochi ſi chel uno buſo ſia luntano luno da laltro uno palmo. E quelli buſi ſiano pieni di ſcamonea, e da po coperti de creda: quelli tali frutti che de loro naſcono ſerano del corpo ſolutiui.

De le Cereſe e marinelle.

DE le Cereſe non trouo apreſſo alli doctori noſtri expreſſa experientia o ſia mentione, ma pur conſiderato ogni ſua natura me pareno da eſſer poſte de humidita, e freda, compleſſione nel primo, ben che Iſach nel capitulo de prunis, e Galieno dice ne li libri di cibi, che de loro dire ſe debe como de le more. Sono alquanto bruſche alquãte piu bruſche nominate marinelle. Le dolce ſon men frede, e piu toſto putreſſibile. Le piu bruſche men: ſon molto lubrice, e toſto deſcendeno del ſtomacho, e coſi fano pocho nutrimento, moleſtano il corpo. E imperho manza de quelle aſſai perche coſſi fano ſoluere il corpo. Dicono per queſto che le ſono inimice di medici. Ma cio fano male. Il perche coſſi molto piu nocino e preparano il corpo a febre. Le marinelle hanno del ſtiptico, e piu quando ſono ſeche al Sole, e ſon deletteuole coſa a febrienti per la ſede ſe prima alquanto ſiano ſtate in moglia. Se uole mãzare nanti paſto como le altre coſe molto putreſſibile como ſe dira nel penultimo capitulo.

De le more.

LE More uole Galieno, e le Cereſe eſſer propinque de compleſſione. Imperho coſſi diremo qui de quelle. El

glie more domestiche, e more saluatiche. E le domestiche al- quanto son dolce poste calde, e humide in primo: alquãte ace tose che sono frede, e humide pur nel primo. Le saluatiche che piu se usano per medicina che per cibo sono fredde, e seche fin al principio del secondo. Stiptiche sono repercusi ue. E imperho de loro se fa il diamoron, che e medicina, e che se usa nel principio de la squinantia. Sono le more cibale ca tiue al stomacho, e in quel tosto se corrumpe specialmente le dolce: & e la sua coruptione molto catiua e molto nociua. Ma pur la acetosa al stomacho caldo non nuoce, e no e cosi putresibile. La mora dolce e de migliore nutrimento, e pe- zora chel figo, e guasta assai piu il sangue, ma nel resto de sue operatione assai somiglia al figo. Dice Galieno compa- rando le more al melone, che non tanto nuoceno al stoma- cho ne cosi prouoca il uomito como il melone. E sel se ri- troua descendere del stomacho inanci che quelli se putrefa- cino non fanno nocumento al corpo: ma non se uorebbe tuore di quelle in gran quantita. Fra tutte sono migliore le grande nigre: Voleno esser manzate al stomacho uacuo, & ben mondo, che habbia ben padito il cibo precedente. Et cosi mouino lapetito, fanno lubricare el cibo e tosto del stoma- cho descendere. E anche tosto descendeno del stomacho: ma tardano a uscire de le budelle. Ma manzate dapo pasto siando nel stomacho cibi fredi prepara quelle a noci ua pu- trefatione il cibo. Dice Galieno uoleno prima che se man- zano esser infuse in acqua, mutata al men due uolte, o siano in prima ben lauate. E in sua laude qui azonzero a tem- po de luio sia fatto uno buso ne la radice del moraro e cos- si certe fendeture la matina se ritrouera una lachrima coa- gulata laquale ha gran proprieta nel dolore di denti, e an- che solue il corpo.

De le Sorbe.

LE Sorbe o ſia corbelle ſon piu in uſo di medicina, & ſono frede nel ſecondo uerſo il terzo: imperho ſono molto ſtiptice. Confortano pur il ſtomacho per la ſua ſtipticita: ma ſon dure da padire, e tardo ſe padiſcono, e de queſte tale fanno i medici elettuario a ſtrenzere el corpo. Li Cornali ſono in uigore de le ſorbe, e men ſtiptici e men fredi.

Di Neſpoli.

DE li Neſpoli che in queſta tua Citta ſe ne fa grã fracaſſo di quali tanto diro che ſecondo Iſach ſon fredi e ſechi in primo: Confortano il ſtomacho ſpecialmente caldo dãno pocho nutrimento e groſſo, e quãdo ſe tuoleno per confortar il ſtomacho ſe uoleno tuore in poca quantita, e uole eſſere ben maturi. Il perche i mali maturi ſono de dura digeſtione: e cio ſano la brigata: il perche li ſano maturi ne la paglia, che al mio parer, e uno principio de marcire. Sono ſtiptici, e perho ualeno in li fluxi, e ancho le foglie loro.

Di Zizoli.

LI Zizoli ben maturi como dice il bon Iſach ſono caldi e humidi nel primo. Ben che Auicena gli pona temperati nel humido, e nel ſecho, e declinare al fredo alquanto, pur la mazore parte de li auctori ſe conuieneno che caldi ſiano, e coſi eſſer credo. Queſto tal frutto certo a mi aſſai diſutile me pare, ben chel amico li manza uoluntiera. Ma ſapia che e difficile da padire, e noce al ſtomacho: zenera flegma e ſangue flegmatico: e fano uento, e il corpo infia. Si che a mi pare chel amico de loro nõ debia eſſer uago molto, e gli migliori ſono gli groſſi ben maturi non carnoſi. Quelli che non ſon ben maturi ancho ſon piu nociui: ma pur che manzare li uole, manzarli cõ uua paſſa. E qui non preteriro il ditto de Auicena che dice che Galieno dice, che mai el non ha

tronato in conseruare la sanita ne in remouere la infirmita de li zizoli alchuna cosa ualere, ma ben gli ha trouati graui da padire, e dare pocho nutrimento, ma pur e uero chi la bucholica leze da pena alli medici.

Di Datali.

IL Datalo e frutto bello: ma certo nõ e troppo bono questi tali se diuersifica ne la sua compleßione per gli lochi doue nascono cioe caldi e fredi, e mezani, se metino caldi, e humidi nel secondo, e questi sono quelli che hanno piu del dolce Circa instans i pone caldi in primo e sechi in quello, che intẽdere se debbe de quelli che son crudi e pontici e questi sono chiamati cheiron, di quali se fa el diafinicon electuario solutiuo e solemne, e fatto di dolci non e bono. E questo e passo da intendere cioe da intelligenti. Imperho cognosca qui ispeciali suo grande errore che questo tale chi fano non uale al dolore colico, sono graui da padire piu chel figo secho, zenera humori crudi e il sangue grosso opillano el figato, e ingrossano la milza, specialmẽte luso de quelli noceno alle zenziue e a li denti: e alla uoce, fano dolore al stomacho, migliori son i ben dolci, e ben maturi: pur dice Serapione che ancho se conuertino in colera che intendere debiamo de li dolci. Si che da quelli se guardino i colerici, e chi hãno el stomacho, e il figato tropo caldo. Pur fano zouamento ne le opilatione del polmone. Rimouesse il nocumento suo se se manzano con i pignoli mondati, ma pur ingrassano quelli che hãno il stomacho non caldo, e forte, e de loro dice Auicena. De eo quod comeditur, & bibitur, che i datali sono in lo numero di frutti piu simili al nutrimento humano specialmente i freschi. Anchora moue il suo nocumento il papauero biancho con loro cosi manzato.

De le Noxe.

De le Noxe.

LA Noxe molto è frutto comune, e molto utile: ad alcune complesione, quando e secha se estende al terzo grado de calidita, e secha fra il primo e il secondo. La frescha in questi tali gradi se rimette. e qui solamente se usa per cibo. E dico cio il perche se ritroua molte specie di noxe, e fra quelle che se manzano, migliora e quella chiamata larga, che cosi da le scorze presto se monda, e che nel suo enucleo e ben nutrita questa tale e al gusto piu dolce, e piu deletteuole e men al stomacho offende. E quando se manza con el miele molto conferisse al stomacho fredo, e alle rene frede, e quando se mā zo con i fighi, sechi fanno laudabile sangue. La noxe frichata per li denti tuole il dentesone, pure e uero che sono grauose al padire, e fanno il sangue colerico, e aguzo. Imperho i rognosi da quelle se guardano. Ma certo pēso à tua signoria debiano piu assai zouare che nocere. Ma al stomacho non sono utile: hāno a strenzere il petto imperho noce a tussienti, mordicano la lingua: imperho uolino esser manzate con il sale: uaporano al capo, e spesso fanno dolore in quello. E molto se glie rimette il suo nocumento se stano prima in moglia ne lacqua calda per bon spacio, acio che cosi glie rimeta la calidita e siccita. Pur uole Auerrois che ne li tempi fredi si pono usare, che non fanno gran nocumento: fanno nascere uermi picholi ne la extremita de lo intestino recto: sono la triacha del pesse. E con i fighi manzati, e con la ruda sono triacha de uenini. Si che cosi manzata ancho da po pasto coreze el nocumento de ogni uenino. E cio da Auicena e detto. Doue Isiderio de la noxe dice che tāta e la uirtu sua che se la sera posta con fungi a buglire o con altra cosa uenenosa tirara a si ogni ueneno e quello extinguera. Doue ancho pone i moderni questo tal suo uso con il figho, e ruda ogni zorno a tempo

de peſtilentia fatto preſerua lhomo che in quella nõ incorre. Queſto ſon certo che a tua Signoria piacqua.

De la Auelana o niciola.

DE la Auelana alchuni glie dice niciola, coßi diremo che la e calda e ſecha in primo, e mẽ calda, e ſecha de la freſcha. Ma pur uoglio tu ſapi che luna, e laltra tiene de humidita extranea de uentoſita fattiua. La freſcha piu toſto ſe padiſſe: ma e al ſtomacho piu nociua, e migliore e la domeſtica che toſto ſe rompe, e ſia bẽ nutrita como de le noxe ditto e. Dice di lei Hypocrate che la fa augmẽto nel cerebro, e Diaſcorides dice che la ingraſſa il corpo ſano. E auiene che le auelane conferiſſe a tutti i figati. Il perche ſono aperitiue non de gran calidita, e il ſuo nutrimento e buono. In le auelane ge ſuſtantia piu terrea che non e le noxe. imperho ſono piu difficile da padire. Ma intẽdere ſe debbe quelle bone operatione ditte de la domeſtica. E le catiue de la ſaluatica: la quale ha piu del ſecho e men caldo pur cio ditto e per la cõtradicione che coßi in ſupficie qui apare. Se uoleno bruſtolare acio che nõ ſieno uentoſe. E queſto fazano religioſi che in altra maniera coßi uentoſita multiplicando glie darano tentatione, pur zenerano de la colera ma non tanto quanto la noxe. Vale contra il uenino manzata con il figo e ruda e contra la peſte como ditto e de la noxe.

De li piſtachi.

PIſtachi frutto e ſimiante alla auelana longa, e perho de lui diremo eſſer caldo, e ſecho in ſecondo: ſecondo Iſach ben che habbiano de molta humidita. El dice Auicena chi ſon piu caldi che le noxe e de la mandola, e pur fu opinione de Archigenes che fuſſeno humidi. Alchuni i poneno tẽperati: ma credo a Iſach. I boni ſono gli non freſchi pieni, e di bon ſapore. E queſti como dice Diaſcorides ſono al ſtomacho

men zoueuoli: bē che Galieno dica che nō zouano ne nō noce no al ſtomacho: dice pur che bruſtolati glie zouano, da iqua li guardaſſe chi e di calda cōpleſsione. Ma al ſtomacho de tua Signoria credo ſeria frutto zentile, e utile. Il perche molto confortano quello, e ſpecialmente la bocca ſua. Da bon nutrimento, conforta il figato, mondifica il petto, e il polmone, anche le rene molto conforta. Si che le paſto da donne, e certo ſono altri pochi frutti coſsi laudati.

Di Pignoli.

SE troua di pignari maſchij e femine per ſexo como ſe dice del lauro. La femina produce il bon frutto, e calda e ſecha nel ſecondo, e il maſchio e piu caldo. Migliori ſono aſſai i pignoli de la femina, pur ſon caldi, e ſechi uerſo il ſecondo como ditto e, queſti tali ſono difficili da padire: mordicano il ſtomacho, e hanno in ſi parte calde mordificatiue oleaginoſe per laqual coſa nocino a quelli che toſsino ſe non ſono preparati dano groſſo nutrimento, ma ſe prima ſe poneno ĩ fuſi in lacqua calda coſsi ſe rimette la ſua acuita e oleaginita per laquale ſono infiamatiui perdino del caldo ſe reducono como al tēperato. E coſsi prima preparati uoleno eſſer quelli che ſe hanno a confettare: coſsi preparati danno bon nutrimento, e coſsi conferiſcono alli tuſsienti per caſone frigida, e tirano dal petto la ſanita, e manzati con il ſeme di meloni, zoueno allo ardore de la urina. Ancho tali dare ſe pono a ethici: e aſtenuati danno forteza, e augumētano il ſangue.

De le mandole dolce e amare.

DIſtinguemo al preſente de le mandole alchuna eſſere dolce alchuna eſſere amara. E il perche la amara nō uiene ĩ tauola, coſsi q̃lla al preſente poſtponeremo dicēdo ſol de la dolce la quale diuidemo in ben matura. La matura dolce uole Auicena che la non ſe lontana del temperato:

ma pur Isach nostro che de le dette fu curioso la mette calda e humida nel primo, e per acordarlo con il princcipio diremo tale esser ne la prima mansione del primo e questa pare esser la sententia de Archigenes: tale da bon nutrimento, ma non in quantita, e bona al capo che la augmenta la substantia del cerebro: augmẽta la sperma: fa dormire, mundifica le uie de la urina, e rimoue la acuita de ditta urina, e ardore e generalmente lo uso di quella ingrassa il corpo specialmente mãzate con le passule. Sono piu difficile da padire che non son le noxe piu tosto se conuertino in colera: ma se prima stano in lacqua calda in laquale se scorzano se glie rimoue gran parte del suo nocumento, manzare se uoleno senza scorza. Questo e frutto per lamico che ingrassare se uole, e cosi mãzate con il zucaro piu lezermente se padiscono. Ma la mandola fresca tenera de laquale la scorza dentro non e anchora fatta de lequale pur se manzano, e molto humida de uno humido acquoso. Queste tale conforiano le zenziue ancho il stomacho, ma tosto in quel se corrumpino specialmente nel stomacho fredo, ma men nocino al stomacho caldo cosi refrigerando il suo calore.

De le castagne montanare e marchesane.

Castagne confetto da montanari, quella dico che nasce suso larboro. Il perche quella che nasce ne le ualle sono chiamate da nui marchesane confetto da pescatori, le complexione e natura de la prima uole Auicena che la declini al caldo, doue nel capitulo de le giãde dice In la castagna e uno poco de caliditacio ne mostra la sua dolceza, e cosi Isach la pone calda, e secha nel mezo del primo. Auerrois e Serapio ne la uolsino pur pronunciare freda mesciandola con la gianda. Ma tegniamo con Auicena, e Isach che chi ben considera tal grado, e de pocha calidita, e forsi uolse questo Auerrois

dire. Ma la mazore parte de li autori se conuiene che secha sia nel secondo: e molto difficile da padire, e pur sel se ritroua il stomacho forte da bon nutrimento e suodo: doue uediamo montanari iquali quelle usano, esser graßi de una grasseza suoda, ma comunamente da catiuo nutrimento p non esser ben padita, multiplica uento assai, anche humori flegmatici indigesti: fa dolore de capo. Doue dice Auicena che de loro da dire, e che forsi e pasto da porci. Ma il perche delettevole sono al gusto; imperho i giotoni non obediscono alla medicina, e di qua tuore se po quanto, e laudabile il pane de castagne che Zermano dice, che certo quando e coßi indurito, e pur pasto da bruto, ma il perche pur son in uso, e delettevole, e a mi sa bono. Qui zonzere uoglio quel che di lei ditto, e uero maxime quando se manza cruda, ma la rostita perde assai de tali nocumenti, e specialmente quando, e ben cotta: e dapo spacata e aperta si che escha il uapore suo per loquale multiplica il uento. Se rarifica coßi la sua substantia cioe per il rostire e consumarse la sua superfluita humida, e coßi diuentano piu stiptice, ma migliore sono cotte ne lacqua como a casa nostra se usa de alessare. Le marchesane che coßi meglio se molificha se fanno piu leziere da padire e danno coßi bon nutrimento, gli colerici gli uorebbeno manzare con el zucaro. E gli flegmatici con il miele, ma fra gli altri membri trouo confortare el ieiunio se e intestino desutile: ma anche se po dire che confortano el ieiunio, cioe che la dezuna lassandola stare con sua quantita grande.

De le Charobe.

LA Charoba ha in si dolceza como la castagna, & e in leuante pasto da camelli e da porci. E di qua nui la hauema per cibo, e con piacere, e in la natura sua se discorda gli auctori nominati di sopra nel precedente capitulo de la ca-

stagna, e pur me tegnero con Isach se calda, e & ancho secha nel primo grado, e piu secha che calda. Sono de tarda digestione: e de loro le megliore sono le seche; uoleno esser manzate con il zucaro e de lei tanto qui scriuero como dice Isach per autorita de Galieno. Dice Galieno Dio uolesse che non fussino portate da nui de hyerosolimitana terra. Il perche fanno nel nostro paese piu nocumento assai che non fanno nel suo. Qui le fresche fanno il fluxo. Le seche astrenzino il corpo, e cibo da cogari con la canuzza.

Di Meloni cocumeri e langurie.

DE questi tre frutti, cioe Meloni cocumeri, langurie diremo in uno capitulo per la gran conuenientia hãno insieme, e prima del Melone ilqual fra gli altri, e piu desiderato. Il Melone e humido, e fredo per fin al secondo e quel che e piu dolce, e men fredo. E molti extiman il dolce piu caldo che fredo, lhe prouocatiuo de le urina e mundificatiuo abstersiuo, e pur me pare che la languria, e il cocumero prouocatiuo: ma piu abstersiuo, imperho de lui se fa il beletto, & e di tarda digestione: ma e meglio de languria, e ben che nel stomacho se corrumpa: ma e piu assai, e piu facilmente la languria laquale como se corrumpe se conuertisse in quel humore che nel stomacho ritroua, & e piu generatiuo de flegma, e se presto non se padisse, se conuerte in cibo ueninoso, e imperho como se sente la sua indigestione se die uomitare: uoleno esser manzati nantipasto. Il perche manzati dapo pasto fanno il cibo del stomacho lubricare, zenerano uento, e cosi fanno uegnire la colica. E chi uole che tal nocumento non segua, manzalo con la somenza, e con la matre de la somenza, e con zucaro. Chi adoncha ha il corpo uentoso da loro uso in gran quantita se guardi: e specialmente ceschaduno quando non e ben maturo, o che le ben maturo, che tutti questi fa-

cilmente se corrumpino nel stomacho, e como e ditto tardo descende del stomacho. Imperho cõsidera quelloro che de lui fanno colettione il tempo quanto cioe, quel distante da quel che tuole laltro pasto acio che non se corrumpa il cibo nel stomacho cosi ponendo lo indigesto sopra lo indigesto che pur e cosa che non se e notata. Ma se uino se die beuere, e como sopra il melone. Se determinara nel ultimo capitulo.

E finalmente diremo de languria che e piu freda e humida chel Melone: uale in le febre ardente. Del cocumero diciamo con Galieno che e substãtia grossa, e dura da padire, e generatiuo de molti mali humori e q̃l che zenera, e molto apto a putrefare, e diuentare materia de febre putride e catiue. Ma pur uole chel melone sia piu corruptibile, ma non zenera humore cosi catiuo. El cocumero e in la uirtu del melone, ma e de lui piu fredo e humido. Di che tuore puo tua Signoria. Il perche a Vinegia ogni anno se multiplica tante febre putride che per certo e p li poueri e anche per li richi, che fanno de loro tropo gran fracasso. E loro di tal guasto ne fanno uendeta. Ma forsi dirai Auicenna, e Diascorides dicono chel e bon al stomacho. Dico esser uero como medicina, che altera il stomacho specialmente caldo. Doue sono da notare le parole che seguitano dapoi nel capitulo che dice, e quel rare fiate se padisse ben. Si che pur pare in uia de cibo a quel nocere. Anchora de tali se dira nel ultimo capitulo quãdo se dira se beuere se debbe drieto al suo manzare.

De la Zucha.

LA Zucha, e freda, e humida in secũdo, uoleno esser le bone uerde fresche, e zouene. La zucha e como homo che indifferente a fare bene, o male, che conuersando con boni diuenta bono: cõ catiui catiuo. Cosi fa la zucha cõ boni cibi manzata, e bona, con catiui e catiua. Si che cosi da bo-

no e cattiuo nutrimento, uerbi gratia manzata con la seneua da catiuo nutrimento, e con i codogni bono e con agresto secondo usanza comuna, o con uino de granati, e specialmente nel stomacho caldo. Doue sempre il medico die stare atten to quando el lauda o uitupera la cosa alla complessione. Et e casone da notare. Conuertese adoncha facilmente la zucha in lo humore che nel stomacho ritroua: da poco nutrimento como gli altri frutti orarij: ma quando se alessa da piu nutrimē to, e tosto descende dal stomacho, e cossi non se corrumpe nan ti la digestione per casone alchuna, ma uniuersalmente le zu che non sono bone alli flegmatici, ne ancho alli malenconici. Ma a colerici sono auantazate. Specialmente quando uno po cho se alessano dapo se frizeno in la padella, e condite con lo agresto. Ma sapi che de sua natura e de indure il mal colico. E pur di lei dice Galieno, che e de minore malitia de li altri frutti orarij quando ben se padiscono, ma se tosto non descen de del stomacho, e nō se padiscono tosto se corrumpe, e la sua corruptione e molto cattiua. Si che gli stomachi ben sani, e mundi, e caldi de loro seguramente usare ne pono moderatamente.

De la radice, prima de la Rapa. Cap. 5.

BEn che la Rapa propria radice non sia chiamata: ma herba, nientedimen con quelle ben numerare se po. Imperho che la sta soto terra como radice: ma la foia sua herba dire se debe, pur di lei qui diro alquanto. Il perche nel dialogo che feci del uilano, e de la rapa ne ho ditto copiosamente, calda se pone in uerso il secondo, e humida in quello. Voleno esser dolce con coda sutile. Sono molto nutritiue: che ben se uede como le ingrassano gli animali. E il perche e uen tosa, e humida assai cossi zenera carne molla. Doue Galieno di lei dice che cossi elessata molto nutrica. E Isach piu de tut

te le altre herbe e per esser cosi uentosa excita el coito: ma pur e difficile da padire. Imperho uole esser ben cotta, e dice che la foglia e piu assai grieue da padire: cosi la posiamo chiamare herba e radice. Ma il suo nocumẽto rimouesse due uolte se sera elessata: la terza se la sera cotta cõ carne grassa: e cosi dara bon nutrimento e contemperato: saltem mediũ inter bonum & malum. E dice il gran medico Auenzoar che molto acuisse il uedere. Ma tua Signoria domandara se la rostita e meglio che la elissata. Io te respondo che como dice il nostro Petro de abbano ne la uigesima de la problema nel quinto, che con i corpi distemperati gouernare se conuiene per suoi contrarij condimenti, cioe i caldi con i freddi caldi, e fredi cõ caldi, doue seguita che cosi essendo la rapa molto humida: la rostita ben e migliora. Qui seria da speculare, lasso cio al presente per breuita. Ma de la rapa composta cio diro: il perche e difficile da padire: specialmente quando non e ben cotta como quando e ben composta pur graua el stomacho: ma suoi nocumẽti se corezino per lo miele e laceto, per el fenochio, e per il coriandro, e somianti: si che di lei usare se puo. I nauoni sono de specie de raue e sono de minore corpulentia e longi: son ne le sue uirtu a la rapa somianti chiamati specia minore de rapa. E il perche piu se dilata la rapa assai chel nauone, io credo lui non esser tanto humido.

De le Tartufole.

LA Tartufola nasce anche sotto terra pare como de pan porcino. Imperho cosi fra le radice la numeraremo. Gia tua Signoria domando de la complessione de le tartufole, e certo per fin a qui non ho mai trouato in alchuno auctore la graduatione de la sua complessione. Ma per fare alquanto piacere a tua Signoria procedero disputatiuamente a dire di quella che certo pur son apparente rasone per una parte e

per laltra cioe de ſua caldeza, e de ſua frigidita. Vole una opinione che freda, e ſecha ſia ben chel habia del humido ſuperfluo. Ilperche naſce ne la terra molto ſecha. Dico la coſa coßi naturalmente locata ſomiare ſe debba al ſuo luocho, e hauere de la natura de quello, e cõcioſiacoſa che tal terra doue naſce ſia molto freda ſia dalchuno graduata freda, e ſecha. Laltra opinione e che calda ſia, e humida. Ilperche ſe fonda ſopra il locho doue naſce nel qual durare puo la neue che e ſigno de calidita. Appreſſo che in tal locho non naſce herba che non uien ſe non da exceßiuo caldo. Io pur con ſnpportatiõe diro che al mio parere la ſia freda, e humida. Ilperche fu nominata coſi fra i fungi che ſon de ſua natura fredi, e humidi per fin al terzo. Ilperche gli auctori poneno chel loro nocumento ſe rimoue con le coſe notabelmente calde, como e il peuere che cio da credere, e che fanno per la complexione contraria. Anchora dice Auicena, che quella che in loro pocha ſutilita, e acrita che cioe pur ſigno de frigidita. Item ab effectu. Ilperche fanno i dolori colici: e como dice ancho Auicena fa lhomo incorrere la paralaſia, e apopleſia pur ſono infirmita che da fredo ueneno. Volſe pur ancho Ieſu miſeraico che frede fuſſeno e humide. El riſpõde queſta tale opinione al argumento de la nieue, che cio aduiene per la diſpoſitione de la terra doue naſcono che e molto arenoſa, e ſecha de laquale la nieue e ſorbitata. Como uediamo la terra ſecha ſorbire lacqua piouiana: e per queſta tal caſone non glie naſce herba: ilperche quel luocho e tropo arido. E cio uoglio per il preſente baſti a tua Signoria. Ma dimandara quella in qual grado ſono da riponere. Riſpondo che concioſia che piu laudate ſiano che gli fungi, che e da credere, che in quella non e tanto exceſſo di fredo como ne li fungi. Si che credo ſiano frede, e humide in ſecundo: men perho humide che frede.

Dicendo Auicena: *sunt ex subtantia terrea, & acquea minus*. E con questa mia sententia pere concordare Iesu meseraico. Ma pur qui zonzero il ditto de Galieno che dice mescolando con quelle specie calde se rendeno calde: se con frede se rendeno frede. E sotto zonze chel sangue generato de quelle e piu grosso del temperato. Si che pareria uolesse fussen temperate, o pocho distante dal temperato. e disse che le non erano de catiuo humore generatiue, e in questa non glie consente Auicena. Io me acosto alle rasone ditte, e ancho a molti auctori, e specialmente ad Auicena. Si che perdono per lo presente domando a Galieno: unaltra uolta tegnero con lui contra Auicena. E tra tutte le migliore sono quelle che son ben rotonde, e tirano al biancho nate in lochi ben sabionego, lequale non hanno catiuo odore: ma perche pur te piaceno uoglio tu sapi che tardo se padiscono. Imperho manzare se uoleno drieto pasto, ma grauano il stomacho, e impaza la digestione, e danno uno grosso nutrimento. Ilperche pareno hauere molto del terreo, e perho le piu leziere sono migliore. Ma ponero alchuni modi de loro nocumenti, e correctione. In prima siano ben scorzate, dapoi tagliate in frusti, e lessate, dapo preparate con il peuere e sale, le altre si se cosino con oleo peuere', e sale como se fanno i funghi. Anchora cotte nel uino condite como detto e, e cosi daranno grosso nutrimento, ma non catiuo. Alquanti le manzano cotte sotto la cenere dapo le prepara con oleo sale, e peuere. Alquanti le cuosino con il brodo de la carne grassa: dapo le condisse con il peuere, e sale, e sono ben catiue. E pur qui finalmente diro che le pasto da uechij, che hanno belle moglie. Ma sappi che ultra gli ditti nocumenti fanno urinare con gran faticha. E de quel se uiene in pezo se io son ben inteso.

Capitolo Quinto
De li fungi che son periculosi.

TRouasse fungi uarij de colori. Alquanti son roßi scarlati di sopra: & al lato di sotto tirano al zaldo, questi tali chiamati sono boletti di quali dice il uerso. Boleti leticam fuere mei. Alquanti son di sopra albi e di sotto albi roßi: e tutti questi se tirano in uenino sono uenenosi. Inanci che piu ultra passa uoglio qui dolerme de Eua che p un boccone se misse al pericolo de la morte. O quanti alli mei di sono per el manzare di fungi morti. E quãte intiegre famiglie: certo assai. Si che nissuno sauio e tẽperato homo de loro manzare non douerebbe. Ma pur alli gulosi hauendoglie compaßione che tale uolte ne le corte di signori pur se ne troua. Et essendo mi cosi cortesano me sforciaro de loro dire: acio possa in qualche parte a quelli tapinelli dare aiuto. Sono freddi e humidi fin al terzo, e uenenosi fin al quarto, il perche dicono essere mortiferi. E discoprendo il periculo, e da sapere che ne la superficie del catiuo se ritroua una humidita molto uiscosa, e il bon e senza. Laltra che rumpendo il fungo catiuo e lassandolo cosi per spacio de due hore, comenzara a putrefare. Tertio son molto molli e uiscosi, e hanno molta humidita, e de substantia son molto großi. Anchora sapia tua Signoria che acquistano nocumento dal locho doue nascono, como quelli che nascono sotto i fighi. Item appresso alle pariete putride, o appresso cauerne de serpenti. E appresso herba uenenosa, como e tintimal, e mapello, e someianti. Item in terra putrida: e appresso ferro rubiginoso como sono quelli che nascono in campaggna doue alchuna uolta rimane ferri da caual o chiodi, o pezzo di falza, o cortello. Alquanti sono a tutta sua specia mortali. O miseri gulosi speculatiue in questo scriuere, e considerati a quanto pericolo uc metiti. Chi e quel che cerca il loco doue siano nati, e considerate il perico-

lo grande, che certo penſo ſe cio fariti, uuoi ue retirariti da tal boccone a uoi non neceſſario. De per Dio cerchati de meglio. Quelli adoncha che ſon men rei hanno i ſigni contrarij alli ditti, e naſcono fuora de tali lochi ſuſpetti. Sono ſolidi nõ molto humidi, e como ſon rotti non ſe corrumpino toſto ne hanno la humidita di ſopra, e meglio ſono i ſechi che gli freſchi. E certo i boletti ſon men rei. Et hanno i perforati ditti ſponzioli, che ne le ceſe naſcono, aprouo alli nocumenti ditti ſono difficili da padire, e per la mazore parte eſcono del corpo coſi maſticati, fanno lo urinare difficile, e coſi preparano al mal de fiancho, & ancho al colico, e a ſincopizare, e finalmente ſpeſſo danno la morte. O guloſo pur tu inſtarai, e dirai, pur uedo aſſai manzarne, e non morino. Te riſpondo. Ben ua capra zopa ſel louo non la intopa. Scriuero adoncha per dare piacere alla gola che tanta guerra ne fa il corezimento di ſuoi nocumenti e pericoli, che ſono molti. Prima uoleno eſſer aleſſati, e con quelli bulire i piri, o freſchi, o ſechi, che de loro ſon triacha, e ſpecialmente i ſaluatici, o uero pezzi de pane con uno pocho de calamento: dapo ſe manza con ſpecie bone, o dolce, o forte, e oleo, e ſale. e certo creda la brigata che tanto condimento non uiene ſe non da la catiuita de quelli. E imperho diceua lamico, como ſono ben conzi ſe uoleno buttar uia per il pericolo di loro. Voleſſe puo beuere uno pocho de auantazato uino, e non molto: acio che non faza quel catiuo humore che di loro ſe ne fa nele lõginque parte del corpo coſi penetrare. Meteſe per loro triacha lo aio crudo che menda il ſuo nocumento. Alquanti icuoſino ſuſo le braxe con olio ſale e ſpecie. Alquanti ne la techia pur con il graſſo ouero el diſconto del corpo con le ſpecie e ſale: e di ſopra li meteno il teſto caldo como ſe fa a torte: e queſto per che rimagnano piu ſaporiti: ma certo meglio e che ſiano

cotti discoperti accio che da suoi uapori meglio curare se possono. E certamente io laudo il primo modo, e ancho non credo gli altri securi esser, se prima almancho non hanno uno boglio como e dito. Ma pur non mi uoglio da qui partire: se prima como medico non satisfaza a tua signoria. Domandame como fara el tapinello se per sua disgratia hauera manzato di funghi uenenosi. Che ben el sentira per el nocumento che gli fara nel stomacho e tutto il corpo ne sentira como se se affocasse: grauandoglie lo anhelito: & e signo suo proprio Anchora glie uegnera uoglia de urinare e non potera se non a gozza a gozza. Alchuna fiata glie uegnera la uertigine, & ancho sbadachiara nel parlare: e como gia accade in uno nostro famiglio di casa. Alhora cierchi de uomitare in ogni modo togliendo de lacqua con el miele e uno puocho de calamento ouero polezolo: mettando gli didi in gola, o penne onta in oleo, e cio faza con acqua miele, zucaro, dapo beua del uino bono in quantita de onze sei con dragma ouero octaua de peuere nigro. Anchora faciasse uno crestiero con aque miele e formento, e unzesse el petenechio de oleo nardino. Consideri adonche i gulosi che drieto si poco diletto se aspetta tante tribulatione al corpo, & ancho a lanima pertinente, sono le parole del nostro Signore da Bologna che teneua per conclusione, chel manzare de fungi sapiĕdo el pericolo sia peccato mortale, e certo questo mi credo, si che per lanima, e per il corpo consiglio che de loro manzare non se debba.

Del Rauanello e del raffano.

E Le rauanello domestico del qual principalmente dir uogliamo. El saluatico delquale anco se dira. Il perche glie sono alquanti di tuoi chel manza uoluntiera. Nel capi-

tulo de laltro zorno fui de opinione de Auicena, e contra Galieno. Ora me ritrouo per Galieno contra Auicena hauendo per mi tanto aiuto con Galieno, Isach, e Serapione, quali uoleno chel sia caldo in terzo, e secho in secundo Auicena uole chel sia tale in primo, e humido in quello: ma chel seme suo sia caldo in terzo. Et e pur uero chel seme e piu caldo de lui e gli mazori sono migliori che gli menori como dice Aristotile ne la uigesima di problema, questo e il perche i minori hanno del secho, e caldo sono de difficile digestione facendo multiplicare uento specialmente di sopra, cioe eructatione doue cosi impaza il cibo a descendere al fondo del stomacho facendolo leuigare, e cosi mal padire: & e cosi uomitiuo, specialmente la scorza sua noce al capo ancho alli denti, e piu assai con lo aceto. Il perche lo aceto a quelli fa nocumẽto alli occhij, ma dapo pasto manzato fa il cibo penetrare, e lenisse il corpo. E de qui tuore se puo risposta al dubio commune. Qual e meglio, o quel manzato inanzi pasto, o drieto. Diremo de cio nel capitulo de dubij. Vltimo se coreze molto suoi nocumenti: se prima sera elixato dapo condito oleo sale e aceto: e uno puocho de cinamomo specialmente negro. Anchora mutarglie lacqua calda almancho due fiate como se fa di capari, e prepararlo como e ditto. Questo tale uole esser tagliato ben sutile quanto piu se puo. A tua Signoria non credo esser in ocio tolto di quello como la fa, cioe in puocha quantita communamente se sbate ne lacqua frescha in due scutelle, o piateli mutandoglie lacqua: ma pur meglio, e la sia calda, e cosi preparare gli faza. Ma inanzi de lui fine pona diro di lui qualche uirtu a tua Signoria grata Prima che la sua somenza, e como uera triacha contra ogni mal ueneno. Secundo che e contra si uenino del scorpione in modo chel morsicato manzara del raffano

non ſentira nocumento del ſuo uenino, doue Auicena dice: che chi ponera uno fuſto de raffano ſopra il ſcorpione ſubito morira. Ma de laqua de lui fatta ſe e ueduta tale experientia che bulita ſopra il ſcorpione el rende imobile e fallo ſconfiare e finalmente creppa.

Il raffano che ſaluatico e piu caldo e piu forte aſſai. Et forſi direbbe Auicena li auctori nominati elle furono inanci lui dicendo eſſer caldo in terzo. Di queſto intendeuano: queſta diſputatione laſſo per il preſente. Dico adoncha chel rafauo ſaluatico e ne le uirtu e nocumenti del domeſtico: ma lui in quel eſſer piu forte como in rompere la preda: ne le rene, fare urinare como il rauanello. Ma qui non tacero chel ſugo del raffano e ſingulare medicina contra gli uermi, e alli cani, e ancho con il paſto dandone alli ucelli.

De la Enola domeſtica, e ſaluatica.

ENola ſe troua domeſtica e ſaluatica ditta campana de la quale dice el uerſo. Enula campana reddit precordia ſana. Ma diremo de la prima domeſtica laquale Auicena e molti altri la metino calda e ſecha in ſecundo, e ſe coſi toſto non ſcalda quando e manzata, cio interuiene: il perche la humidita ſuperflua aſſai che coſi obtende la acuita del caldo ſuo, e pur difficile da padire con le altre radice che hanno molto del terreo. Imperho uole eſſer ben curata prima da la parte lignoſa de dentro e ben ſcorciata: e ben cotta, e migliore aſſai ſe prima e poſta ſotto la cenere calda tanto chel fuga da quella la ſuperflua humidita, e coſi ancho ſe inteneriſſe ſi che ben cotta ſe glie tole gran parte del ſuo nocumento e in queſto modo la po uſare tua Signoria in le torte, e in altre ſue uiuande uole ſempre eſſer acompagnata con la uua paſſa, e con cinamomo. De laquale dice lhumani filoſofo per bocca de Ipocrate. Fortifica la bocca del ſtomacho, rimoue

lira

lira e la tristeza ſi che la fa ſtare lhomo gaudioſo, ancho ne le uiuande ſe uole compagnare con il uino cotto, e coßi e bona al ſtomacho. Dice Serapione, e cibo bono per gli uechij che la mõdifica el petto da gli humori großi, che hauere glie fa la toſſe, e per di lei utilita quaſi e comunale alle donne da Ferara. Tanto ſcriuero chel uſo di lei alle donne che nõ hãno il debito ſuo del meſtruo fa grandißimo aiuto. Et io ho aprouato il ſucco di quella dato con la miele amazza i uermi amantinente, e coßi farebbe ne li ucelli e nelli canni.

De le Charote.

CHarote ſpecia e di dauco, doue Serapione nel capitulo del dauco dice. Dauci adminiſtrãtur ſemina in uſu medicine preter ſemen eius ſpeciei que dicitur Karaticon, e in uolgare ſe dice karota, che certo pochi hanno cio conſiderato: e como de la enola ditto, e radice difficile da padire. E imperho la minore e la megliora che la groſſa perche e ſtata piu ſotto terra. E de cio togli lo errore commune: che ogni homo le cerca pur groſſe. Vole prima ſotto la cinere poſta dapo darglie el boglio preparata con oleo, aceto, e cinamomo: conforta la bocca del ſtomacho, e a quel guſta. E molto apre le uie de la urina ſi che certo a calculoſi, cioe che temeno il dolore de le rene ſono ſuſpette con ogni altra tal coſa aperitiua: pur dubito che ſiego non meni in compagnia cõ altra roba che a quelle faza nocumento o per opilatione o per altro modo. E certo e coſa da notare contra ilqual molti molti medici adoperano. Dice Seradione che piu prouoca la urina de ogni altra medicina. Anchora prouoca il meſtruo E queſto azonze per aiuto de le donne: uale ancho contra il uenino dato.

De le Paſtonachie domeſtica e ſaluatica.

SOmiante diremo de le paſtonachie, che una e domeſtica

laltra e saluatica. La domestica tra al subcitrino. La saluatica al rosso: laquale molti credete esser la charota cosi tolendo el signo del colore. Et e megliora la domestica che tra al rosso che sia dolce, e migliora e la inuernale de laqual la complessione e calda in secundo, e humida in primo. Ma la saluatica tra al secundo de la sechita: & e alquanto piu calda e piu difficile da padire: da grosso e duro nutrimento: & e pezora la piu grossa, e la piu uechia che cosi e stata longo tempo sotto terra: e multiplicatiua de uento: zenera uno mal sangue, e corotto, e conuiene al coito. Imperho da quella se guardi, chi casti uoleno stare. Rimouesse il nocumento suo in gran parte se la sera due uolte elessata, e la terza cotta con la latuca o coriandro, e con cipolla, condita con oleo sale e con uno puocho de peuere. Molti cosi la prepara: fala ben bogliere, e dapo la frize nel oleo, e compisse de cosserla. E dapoi la condisse con el miele, e prima che la poneno in la padella la inuolzino nel suco de la farina del formento, certo e pur pasto da pouer homo, e da uilani, e da homini robusti como muratori, marangoni e somianti. Si che tua Signoria tuore le uoglia con la camisa: il perche ad alchune donne dapo il pasto glie rimane il corpo grosso, e grande che anche pareno grauide per suo aiuto de le quale son amico. Qui tanto le aduisaro chel uso de quelle preparate como e ditto con il coriandro gliel fa discrescere.

De tutte le radice.

Tutte le radice sono difficile da padire hãno la uirtu de le herbe de lequale son radice, e piu forte. Ilpche uoglio di loro tãto esser ditto. Si che alli suoi capituli se ricorera como de la radice del petrosemolo al capitulo suo di sopra, e somiante de la endiuia e del radichio: uole esser ben cotte curate dal lignoso.

De le Carne. Capitulo. 6.

E Il perche e piu conueniente prima comēzare da le carne domestice che dele saluatiche. Imperho cosi de quelle prima faro mentione: e conciosia chel maschio e digno piu assai che la femina. Imperho comenzaro a fare mentione del gallo elquale molte dignita ha sopra gli altri animali da dui pedi: che como diceua maistro Serci da pauola era per quelle de li altri piu honorato e signore diceua esser il gallo. Canta le hore e non e preite. Porta speroni doro e non e caualiero. Porta corona, e non e re. Porta uaro e non e doctore. Et e di tanta possanza che quindeci galline tiene a sua posta. E una donna tiene quindeci homini. Se intende quelle dal bon tēpo, e del catiuo non, e astrologo e canta. Ilperche da lui cosi principiaremo significando a tua Signoria che nel fine de la rubrica diremo alchune uolte qualche proprieta di quel tal animale acio che del lezere togli qualche piacere.

Del Gallo.

G Allo e animale da dui piedi de gran dignita como e detto. Se ritroua zouene, e uecchio. Dico che ancho che non ha usato la donna, questo tal e de complessione temperato, e pur al humido declina, e facile da padire, da bon nutrimento e grande specialmente i testiculi suoi uerzeni fanno bon sangue, confortano il stomacho, a tutte le complessione sono uiuatiui: e migliori sono quelli che sono grassi de meza grassa che cosi comenzano a cantare. Il brodo suo e auantazato, e tiene il corpo lubrico. Doue Auicena dice ne la sesta decima de cura colice numera il brodo suo fra lenitiui fredi, e piu nutrica quādo e bono che non fa il bruodo de le galine.

E piu nota che in quelle donne se inganano. E anche gli medici ne li suoi infermi: che tal bruodo e piu temperato, e piu proportionato a gli mēbri debili, e piu facilmente se cō-

uertisse in nutrimento, e il caldo superchio e piu apto a contemperare. E questi preuale alla substantia mazore. La carne e piu suoda che quella di caponi ne de le galine. E certo questo e locho da speculare. Il gallo uechio che ha la carne dura e per lo suo exercitio ha preso assai de la humidita ancho substanciale: duro e da padire con el suo longo boiere se comprende. E imperho non da cosi bon nutrimento, e men assai chal capone ne la galina. Anche il sangue suo e colerico, e secho che tal animal, e forte ardito, e caldo, e animoso como dice Aristotile de lui fra gal, e gallo e una aspra questione, e bataia como per experientia nui uedemo. E imperho nō e pasto da febrienti, ne da chi la complexione e calda. Doue del gallo dice Mesue. La carne del gallo zouene de meza grasseza, e da preporre a ogni nutrimento de carne de altro ocello facilmēte se conuertisse in substantia del corpo, & ha pocha superfluita. Li galli decrepiti cioe molto uechij hāno catiua carne, e salsiginosa, e nitrosa, e questi tali son piu conuenienti in uia de medicina cha de cibo. Doue il brodo suo solue il corpo, e con il zucaro beuuto, e singulare medicina: laquale anche conuiene a tua Signoria bogliendoglie uno pocho de cartamo. Il gallo fesso per la schina e cosi euiscerato posto sopra el morso del scorpione tira a si el ueneno. E di qua molti tuoleno al tēpo de la peste che sopra ligandolo al carbone e poi spesso sopra mutādolo, e medicina bona e utile.

Del Capone.

EL Capone per il castrare lanimo del maschio diuenta femina. E imperho e chiamato gallo galinario: perde anche il caldo, e cosi se riduce al temperato. Il perche e piu digestibile e migliore: doue uero e quel che se dice, il capone non perde mai sasone da bon nutrimento, e sopra le carne de gli altri e piu laudato, cioe de galina, o polastro. Et e senten-

tia de Isach. Ioanne Mesue: e quelli che son mazori de meza etade cio son migliori. Dice de lui Constantino. Carnes galli castrati omnium uolatilium carnium sunt cõuenientiores: laudabilius enim generant nutrimentum, & sanguinem meliorẽ. Et cerbela eorum cerbelis omnium aliarum auium sunt meliora. Questi tali per el castrare perdono per il coito: e pur diuentano gottosi che cio non fa i galli che coiseno, e pur crida i medici de cio chel coito adopera: e cosßi como essere po. Se dicono il uero qui uoglio tacere accio che la brigata habia da rasonare. Castrasse le galine, e del suo castrare perdino il caldo, e anche il secho. E cosßi se fanno men calde assai e humide, certo refreschano, e sono molto piu saporite e miglio re da padire e piu facile, e non tanto scaldano il corpo ne anche el sangue cosßi accẽde. Imperho migliori sono per febriẽ ti per uso de colerici e caldi Ma a tua signoria piu laudo il capone, del qual dice Mesue che migliori sono che le galine. Ma la carne de la galina e migliora cha quella di pulli: anche de quelli che non hanno cantato. E de cio se dira ne la rubrica sequente.

De le Galine e polastre.

SE troua como del gallo ditto; e polastre alquante son zouane. E de queste se die intẽdere el ditto di sopra de Mesue. Alquante uechie, e chi de mezo tempo. Le polastre son piu humide chel maschio, imperho sono cibi da amalati: doue Auicena de quelle che anche non hanno ouato. La carne che e de meza grassa, e bona e temperata. Imperho meglio suporta al arostire la femina chel maschio. E anche queste se castrano, e rompesse la uia di uasi seminarij alla matrice, e queste tale non fanno piu oui integri ni anche il manda fuora quel che fu senza scorza da nui chiamato nõ nato, e certe tal multiplicano quasi sempre cantano nel nido de le altre

sperando de fare lo ouo stano grasse glie luce la penna. E im
perho per questa proprieta serebe bene da castrare le mona
che che queste tale como e ditto se rimete in calidita, e cre-
scono in humidita. Imperho se fanno giote alla gola: e miglio
re per gli febrienti: De queste tale galine zouene che non
ouano dice Galieno che la sua carne e temperata ne se con-
uerte a colera ne a flegma contra quelli che in pleuresi non
uole concederglie la pulla ne altra carne. Ma la castrata an-
che meglio se glie conuegneria, dice che fanno bon colore.
Imperho le donne le hanno chare. Le uechie sono grieue da
padire in comparatione de queste sono de substantia freda e
secha, e mala carne como sempre son le uechie. Or pur di-
ro la gulosita de Auicena che dice de regimine eius quod co
meditur & bibitur, che migliore son quelle che se cuosino
nel uentre del agnello, e del caureto rostito. Il perche se con
serua la sua humidita. Imperho quando son rostite tropo nõ
uale nulla uoleno esser morbide. Imperho credo che chi da il
boglio prima nel bruodo de buona carne molto le defende, e
son migliore. De la galina diremo per la defesa di figlioli
ben comprendere se po lamore materno esser mazore chel
paterno como ne la rubrica del Pauone se dira che tal que-
stione e domandata da morali. Dice Raxis chel fiele de la ga
lina ha questa proprieta che posta sopra la uirga quando il
marito ha a fare con la mogliere non hauera a fare cõ altro
huomo. La uendo como la ho comprata.

Del Fasano e del Pauone.

Molti scriueno el Fasano esser gallo saluaticho, e cio
uolse Galieno: ma certo io credo chel gallo saluatico
sia altro animale. Ilqual se ritroua alle confine de Italia uer
so la magna. E anche suso gli monti de Verona ilqual e grã-
de como una ocha tutto al gal somiante in ogni sua fatteza,

excetto che ha l'occhio tutto intorno rosso como scarlato e li pedi nigri, & e tutto nigro: Ilqual seguita galine pur saluatiche, e da nui si chiama parone ha molti lumbi de diuersi sapori. Si che io credo questo tale esser gallo saluaticho de complessione del domestico, ma piu secho, e piu duro da padire, e per lo somiante de le galine tal e da dire. Il Fasano e carne zentile, e tropo costa: imperho che e carne rara e cara pur la brigata la appetisse piu chel capone, ma sel se trouasse caponi saluatichi: ben se glie lassaria andare lo astore: Si che aliis paribus, pare hauere migliore carne del Fasano secundo il parere de Isach e de Zoane Mesue. E certo a mi sa migliore, & e piu odorifero il perche allo carne piu compiacia assai del capone. Imperho fu scritto chel da gran nutrimento quando e zouene e grasso ditto fasanazo, & e cibo cordiale conuenientissimo a conualescenti, e a extenuati: ma il uechio e difficile da padire, e piu chel capone per la rasone ditta. Noce a quelli che sono de grando exercitio necessarij como portatori, correri, e altri poueri homeni. Ma qui zonzero quel che scriue Baldach del Fasano insieme con la starna e pur diro. Starne Fasani perdices sunt in natura propinqui, e se hanno secundo lordine in temperanza e sutileza starne prima, secundo fasiani, tertio le pernice. Il perche sono piu sechi. E certo tua signoria de queste tale ne douere sti manzare rare uolte per hauerne quando bisognasse pasto ultra il cõsueto a tuoi membri. Voglio dire sono cibi de amalati debili e uechi: si che a mi piu spesso mandare ne douere sti. E per seguitare pur el concetto mio scriuero qualche cosa da per si de le starne e pernice.

De Pernice, Starne, Coturne, Francolini.

LA Pernice e carne temperata molto cordiale e declina al seccho como ditto, e carne da zẽtili, e richi homeni:

imperho sa fa preciosa. Vole essere zouene de meza grassa come pernigoni compiti. La carne de la Pernice antiqua nõ e bona, & e dura da padire. La zouena facilmente se padisse e da bon nutrimento e grande, & e si bona che la e bona alessa, e rostita. Rostita strenze il corpo, & imperho e bona a quelli che hanno il fluxo. E benche a mio parere sia il francolino propinquo alla natura de la pernice: pur in sapore e alquanto piu delettevole, como studiosamente ho uogliuto cercare. Nientedimanco credo chel francolino sia piu caldo, e secho non e gran differentia, de loro rostire, e alessare, se dira nel ultimo capitulo. La pernice e fraudolente animale: la coua gli altri oui: ma dapo rimane inganata. Che como quelli animali sono nati, e oldino la uoce de la madre laquale i zenero: cioe quella che fece gli oui: lassa quella che gli ha couati. E cosi de roba male acquistata non se ne fa cauedale.

La starna (como dice Raxis) e temperata, e piu leziera che la carne de la pernice, ne de gli francolini, ne de fasiani, uole esser zouene e grassa. La coturnice e ancho temperata benche Ruffo la pronuncia calda, da bon nutrimento, zenera bon sangue, e imperho molto conuiene a conualescenti debili e uechij. Di pernigoni dice Raxis che la lor carne e piu febrile de tutte le altre carne de ocelli, tosto se padiscono, e migliori sono per i stomaci de li infermi.

Del Pauone.

Cosi ditto de li animali del gusto zentile, diremo appresso di quel che e da uedere molto delettevole, cioe pauone, ilqual per natura, e caldo, e humido nel secondo. E la carne sua, e molto difficile da padire, e multiplica il sangue melanconico, e specialmente quando sono antiqui. Imperho se uoleno manzare zoueni, ma pur tal carne e odorifera molto, ma e catiua. Como dice Auicena se cõserua ne lo inuerno mor

ta quindeci zorni,e nel caldo otto e piu. Alquanti dicono che gia se sono seruati dui mesi,e se nõ me radicho ditto e ancho de piu. Questo aduiene per la compacita de la carne sua:imperho dura e alla digestione. E uogliendo quella fare frola: se uole apichare uiuo per il collo si che non strenza molto. Dapo da gli pedi apicarglie una preda chel possa pur leuare e cosi lassarlo sbatere tanto chel mora e sera frole. E per questo modo se frola ogni altro cioe caponi, e galline e presto:ma e da credere non e cosi bon ne si saporito frolo como al aere per il ditto spacio glie fusse stato. Alquanti lapichano cosi senza preda e lassalo stare per spacio de otto zorni. Non e cibo da tua Signoria,ne da nissuno altro che usi la uita zentile,ma e bono a q̃lli che sono robusti e de grande exercitio. Vole esser ben bulito,e ben cotto condito con bone specie. E se rostito el uoi:habbia prima uno boglio che sia quasi como cotto . Drieto al manzare di quello se uole beuere de bon uino e odorifero. Del pauone tãto al presente diro che e luxurioso aĩale:e ha del melanconico. E imperho de lui se zenera catiuo sangue:il perche molto e crudele. E tanto che de natura sua ha in odio il suo feto. Il perche sempre cierca doue la pauona fa e pone li oui:per poterli rompere. E lei li ua continuamente ascondando. Doue tuore se po che piu per natura ama la madre i fioli. Sempre tua signoria se guardi da mãzare cibi di quali se zenera la malanconia,acio i non habia amaculare tua benigna signoria.

Del Columbo.

EL columbo che ad Noe fuo nuncio diremo de la carne sua zouene:e calda per fin al secundo e humida:al padire pur e difficile:dico del zouene:ma del uechio e molto dura:i quali son caldi e sechi e dano catiuo nutrimento e grosso. E de loro sono migliori i zouenetti che sono propinqui al

uolare. Questi tali zenera uno sangue atto a inflamarse lezermente, e imperho non e pasto da febrienti: ne da colerici, ne da caldi. Credo pur tua Signoria alchuna uolta ne potere be manzare senza nocumento: scaldano le rene e cosi incita el coito. E il perche e costume de rostirli perche sono molto humidi. Imperho uoglio tu sapi (como Galieno) che i rostiti noceno al cerebro, e alli ochi, e il suo sangue tale tosto se corrumpe. Doue per questi nocumenti manzare se uoleno con il sapore fatto de aceto, acqua rosata, e specie de coriandro preparato con uno pocho de zucaro: laudato, e il sinapi de Raxis de proprietatibus animalium. Ma pur te consiglio del primo sapore. Del columbo uoglio tu sapi che e animal molto uoluptuoso nel cuore doue se uede la femina calcare laltra, e spesso maschio con femina basarse. Imperho e ditto columbo quasi colens lumbos. Il perche cosi spesso se montano uno sopra laltro. E in questo al columbo tua signoria non somiglia. Ma in questa sua proprieta tutto el columbo che a li altri colūbi erranti fa bona compagnia e quelli ricoglie & a sua habitatione conduce. Cosi tu sei di zentili homeni erranti e de li poueri recoglietore e albergatore. Che die essere proprieta de cescaduno principe generoso.

De la Tortora.

La tortora e simile como e il columbo: ma e differente de castita: che como ditto e il columbo e occello luxurioso. E la tortora se dimanda ocello casto: ben chel habia una humidita superflua e indigesta: pur se pone calda e secha nel secundo. E la migliore e la zouene grassa. De laquale dice Galieno da bon nutrimento: ma le antiche grosso: e difficile da padire e zenera il sangue malenconico, e dico de le antiche. Il perche passato lanno se uoleno lassarle e non manzarle: uoleno esser morte de uno di innanzi che se manzano.

Vnde Auicena de cura male complexionis epatis. Vole la tortora de meza grassa, e zouena che e cosi leziera da padire, che contra molti che pur dicono esser grauosa. Doue questa sententia comenda Galieno ponendole insieme con le pernice: como ancho fa Auicena dicendo che danno uno benigno nutrimento ma pur uiscoso fra la grassezza e la subtilita mezana. De una proprieta de la tortora diremo che quando ama il maschio suo mai non lassa quel amore e mai quel non abandona. E dapo cosi morto sempre de lui monstra dolore circando gli rami sechi. Cosi dieno fare gli boni signori uerso gli suoi antiqui, e fideli seruitori quelli sempre amandoli, non abandonandoli, e hauendoli chari per fin alla morte, como sempre e stato costumo de la illustre casa da este.

De le Quaglie.

Ditto e de le Pernice, mo diremo de le Quaglie, la Quaglia e calda al secundo, e piu humida che calda, perho tosto se corrumpe: sono difficile da padire, e prepara el lor pasto alle febre, doue i febrienti che hai stomachi debili da quelle se guardino. Ma pur il rostire gli tuole del nocumento suo. Et ancho a mi pare chel manzare de la uua con quelle che cosi se rendeno piu saporite glie fazza alquanto de zouamento, e piu tosto fa cosi le indigeste uscire del stomacho, ancho del corpo, ma certo credo la sia mala composta per rispetto de la uua che spazza la sua digestione, e per somiante dico de la ciuola cruda con lei mãzata che ben glie zoua alla morsione de la humidita sua grossa e uiscosa, e farla essere piu saporita: mentedimancho glie noce alla digestione como chiaro uedere se puo, ne la rubricha de la ciuola. Alquanti fanno sugolo de la farina de miglio, e brodo con zucaro, e cosi rostendola tutta uia la

na coprendo di tal uesta e da gulosi. Credo a darglie uno boglio prima coreza il suo nocumento manzandolo con lo aceto e poluere de coriandri.

Di tordi merli e stordede.

TOrdi e anche merli son caldi per fin al secundo e sechi in fin del primo: cosi pone Iesue: uoleno esser grassi che quella sua grasseza li rēde lezieri piu da padire. sono de sua natura grauosi al stomaco. Ma qui domandara tua Signoria. Quali son migliori o quelli che se pigliano con la rete o con la zoueta. Responde Baldach quelli che se pigliano con la rete. Alquāti dicono quelli che se pigliano con la zoueta. Certo considerato il mazore timore credo che cōsiegua per loro essere piati con la rete che cosi megliori sono, como in trauiene de la pernice piata alla rete, e con el falcone piata con piu timore, migliore e ancho piu saporita con il timore che cio adopera. Io lasso il rasonare con tuoi astanti, e ocellatori, uoleno esser alessati con bon bruodo, e certo il rostire glie casone che sono cosi graui al padire: ma sono piu delettevoli al gusto: e uoleno esser manzati con el sapore da mandole, e uino di pomi granati brodo assai e zucaro. Alquanti gli rostisse cō la farina del miglio como de le quaglie e ditto.

Laudano alchuni gli merli grassi piu chel tordo, ben che non siano de cosi bon odore, ma a mi pare il contrario.

Le stordede son di questa tal complexione hanno de natura de manzare uermi e somianti: imperho alchuni le hanno in odio. Item i tordi manzano el napello ilqual a loro non noce, e a lhomo diro chie uenino como e il iusquiamo. Ancho li montanari manzāno gli grani del zeneuro doue molti se delettano de manzar il suo stomacho de tali grani pieno: Certo consiglio tua Signoria se guardi de tal manzare de quelli stomachi: che ben se poteeria alchuna uolta trouare in com-

pagnia di grani del zeneuro el napello. E di qua tuoli che questi tali sono piu periculosi cha quelli che nascono suso le montagne doue e napello assai, como e in montebello nel territorio de Verona. E de qua nui usiamo le stordare, che del territorio de Modena, e de Rezo sono portate lequale non sono alle conditione ditte.

Del bechafigo.

IL bechafigo e animal caldo, e humido e quando e grasso e bon da padire, magro e pur difficile, da assai bon nutrimento a rosto e a lesso se po preparare como tordi.

De le passere.

LA passera e animal molto caldo, e secho per fin al terzo: cio mostra la sua gran mobilita, che mai fermamente nō sta, como auiene a gli huomeni molto colerici, che cosi firmare non se pono. La carne sua e dura da padire. Imphodice Auicena che e catiua: ma pur men e la zouene: e ī passarini el manzare de quelli moue lussuria. Doue Aristotile dice che in una hora coise ottantatre fiate. Che chi hauesse tanta possanza bon medico sarebbe a quelle che picegate sono in puglia da la tarantola luxuriosa. E perho di ceruelli de quelle gli medici ne fanno elettuario per fare lhomo uigoroso nel coito.

De la Lodola.

LA Lodola e de complessione calda e secha nel primo e piu secha che calda, e difficile da padire. De laquale dice Galieno che la carne sua strenze il corpo. E il bruodo el slarga: doue e da credere che lhabbia como il gallo uechio qualche uiscosita per laquale cio adopera. De laquale anche dice che migliore sono le grasse, dano sangue melanconicho.

Et e ueduto per esperientia che luso de quelle hanno fatto tali melanconici, e de mali costumi. Di che per Dio non

la usi tua Signoria. Anchora ho ueduto de quelli: de quelle manzare che dicono il brodo doue le sono cotte fare manifesto zouamento al dolore colico.

De li ocelletti de ciesa.

OCelletti de ciesa sono caldi e tirano al secho, e non molto. Il perche ponere se pono nel primo grado. Laudati sono molto da medici: il perche son facili da padire, e dano laudabile nutrimento, & e carne da infermi e da conualescenti, uoleno esser graßi, e Galieno quanto che tirano piu al rosso, o al nigro son migliori. Si che lusignoli sono auantazati graßi, e cotti con il grasso suo sono migliori. Se tuoleno gli ocelletti, e si se inuoltano in la foglia de la uida: dapo ne la chazza con alquanto de acqua broffata, e coßi ligata con uno pocho de filo se poneno a cuosere sotto la cenere calda. Alchuni gli rostisse al modo ditto de le quaglie. Alquanti ne spido. Alchuno nel destrutto del porcho, e essendo fresco e non salato sono migliori e al gusto piu delettevoli, e col sapore ditto di tordi qui se coreze quel nocumento che de loro interuiene.

De locha e de la anedra domestica e saluatica.

LA ocha e la anedra de una compleßione pareno essere doue Auicena de la anedra dice che e calda in secondo: e piu calda che niuno altro animale domesticho. Scalda lo infredato e al caldo fa uegnire la febre. Imperho po pur tua Signoria usare di quella, e moderate como fare suole grieue e da padire, e ha una granda humidita superflua e al stomacho fastidiosa, e pur a chi la padisse da gran nutrimento: ma non perho mazore de quello de la galina. Voleno esser zouene, e uoleno esser infiate nanci che se amazano, uoleno esser rostite e continuamente unte de oleo, e preparate con laio e specie bone, El dice Hypocras che fra gli altri ani=

mali lagunari la anedra e piu humida de nessuno altro tale animale domestico. Ha grossa substantia difficile da padire: e per la loro humidita zenera la febre, uolese preparare como le oche. De le saluatiche e da dire che son piu calde e piu seche: cioe men humide: uolese prima tenire ne laqua calda in moglia, e dapo darge uno boglio leziero e butar uia quella aqua e dapo cuoserla e prepararla como e ditto. E dice Galieno che fra i figati quel de le oche e il meglio de tutti li altri figati de li animali uolatili, e piu humido e piu tenero e de migliore sapore, drieto questo quel de la galina, hãno questi tali animali como tua Signoria sa la habitatione nõ solamente in terra, ma anco in aqua per la sua gran calidita e sicita. E il perche necessario uolse la natura prouederglie e farglie li piedi lati acio che cosi meglio nodar potessino.

De la gruua e de la cicogna.

BEn che ogni carne habia alquanto del caldo nientedimãco parse a Theodosio che la carne de la gruua freda sia e secha. E questo pare confirmare Raxis, ilperche ella pone generatiua de humori melanconici. Dico pho che Zoan dice esser calda. credo che pur considerato che zenera nutrimento melanconico, e non per adustione che piu presto e da noiare freda e de substantia molto dura, e dura da padire como e ditto e zenera cattiuo sangue. Vole essere zouene e grassa, e migliore e quella che e pigliata dal ocelo da rapina. Volese apichare como ditto e del pauone, e cosi lassare ben frolare, bulite prima, da po con bone specie preparate, e da po beuere de bon uino. La gruua de natura molto ama la compagnia e chiare uolte ua sola, la natura li ha concesso che tale sua cõpagnia habia uno capitaneo che sempre le conducha. Apresso come se poneno in terra como fusse de intelletto ordinato che in q̃sto caso chiamare se debe prudẽtia naturale

ordina sue guarde como se fa ne li exerciti accio chel resto piu sicuramente dormire possono. E le guardie tieneno sempre uno de piedi leuato con una preda nel pede: che se per sonno coßi uinta fusse la guarda: alhora caschãdoglie la preda del pede la brigata senta il botto acio che se defedano e uedano dintorno se glie alchuno per offenderglie. E como sa tua Signoria l'arma cõ chi la se defende contra il falcone sie el becchо. Di queste se ne troua de piu maniere de lequale diremo a compimento nel libro che a pelegrino fazo.

La carne de la cigogna alquanto e calda, e men nociua de quella de la grua: ma perho credo non sia tropo differente. Si che quando la e zouene e grassa manzare se po preparata como e ditto e de la grua. Ma e pur uero che la brigata se ne guarda hauendo nausea di lei. Il perche manzano li serpenti, e molti altri uituperosi cibi, e animale molto al homo abomineuole: como se uede ne le case fanno il nido como rondine benche al discoperto il facino. Dalquale animale tuore exempio debiano imaritati, e catiui fioli di suoi defetti uergognarse: come la se acorze la sua compagnia lassarse calcare ad altro cigognone che a lui: con lei mai piu non habita. E quella con el becho la percote e ferisse, e cierca de amaciarla. E li fioli como el padre uiene uechio che aiutare non se po, lo nutrica. De le altre parte di lei che apartiene a chaza diremo ut supra.

De Cisini, angironi, tarabusi, smergi e someglianti animali aquatici.

CIseno e animale che in acqua uiue, & ancho in terra pascendose de herbe: iquali tali domestici nominare se pono: e biancho de penna, e mai non ne fo ueduto alchuno nigro che scritto se troua, Questo dico il perche che cio non intrauene che bene pone el filosofo che la negra propria

somiglia

somiglia al coruo di quali se ne ritroua tutti bianchi : e ochi pedi e ungie como ne ho ueduto . Lasso el rassonare de cio a la brigata filosofica ha molto carne, e di gran peso perho e difficile da padire : e in sua complexione somiglia a locha: si che preparare se uole con quella e maxime la saluatica, e pasto stranio da piscatore, e certo non e carne bona . Ne anche le carne di altri animali aquatici da li auctori non son laudati. In regimine sanitatis. Doue Auicena. Omnes uolucres magne aquatice habens colla longa habent carnem malam absolute. De le cōplexione de tali animali como tarabusi &c. non trouo da li auctori particulare dicto. Ma dicono uniuersale che quelle carne de loro sono de pezore odore: son anco de pezore sapore: sono piu catiue, e sono de molte superfluita generatiue. E certo cōsidara il uolare del angirone e del tarabuso: e la sua agilita, e grande animo e la pocha carne sua ben po dire, me pare che tali animali caldi siano e sechi de natura, doue e pasto molto catiuo . E cosi i grassi de loro serano men tristi. Smergi son anche de tal complessione . E imperho ne la estade son molto sechi. Sono questi polastri da piscatori. E certo di loro ne si fatto uno gran frachasso al bonden tuo. Ma pur sono ocelli da reuerire, e conciosia cosa che siano auantazati strolochi. E le uero che quando cō gran clamore se riducono al lito con quelle sue uooe e certissimo signo del auegnimento di gran fortuna in mare , e cio han per uero infallibile tutti i maritimi . Sporciane, e silichate sono men catiui, e hanno piu del humido, e cio dimostra la compositione de la carne sua, e sempre le grasse e meglio che le macre. Volesse sempre preparare con il grasso, e anche esser cotte con altra carne grassa e bone , o uero bulite dapo rostite, ma preparate como e ditto del cisento : e con specie bruodo e aceto, e sale, e cio basti de loro per el presente.

De le parte di animali. E prima comēzaremo al cerebro.

PRincipio cosi faremo del cerebro seguitando la opi- nione de Plato che ĩ q̃sto locho uole chel cerebro sia el piu nobile membro del corpo humano: le fredo e humido per fin al secundo: induce uolunta de uomitare: tuole lapetito: tar do se padisse: breuemente noce al stomacho, nō e pasto per ti. Ma pur se coreze in gran parte se le preparato col cinamo mo peuere biācho e zenzeuro. E anche preparato con origa no peuere biancho, e sale, e uolesi manzare nanzi a ogni al- tro cibo. Ma pur de lui dice Galieno che chi ben il padisse, da notabile nutrimento al corpo. De li animali da quatro pedi el migliore, e quel del castrone: de capreto: e de uedello. De quelli da dui pedi il cerebro de li ocelli mōtanari son miglio re: el perche (como dice el Conciliatore nostro) el ceruelo e como medula del capo. Imperho subzonzeremo el dire de la medula de li altri osi, de laquale la complesione se mette tem perata como Raxis. E de tutte la migliora e quella di osi del uedello, ma quella che ua per el spondile cioe per li osi de la schina, e somiante assai alla natura del ceruello. Dice Galieno tertio elimentorum che la medula tale che e ben padita nō da pocho nutrimento al corpo: ma conturba il stomacho. E co- mo il ceruello deiece lapetito, e rimouesse il nocumento suo condita con il peuere e sale. Certo io trouo manzandone con el sale, e in pocha quantita, ma conforta il stomacho, e fame apetito. Imperho credo il ditto de li auctori esser uero che quando se ne manza in quantita, e sola noce.

Del Ochio.

LOchio dice el uulgare e uno bon bocone, e complesio- nandolo con altri cibi diciamo che siano tali fredi e hu midi in primo specialmēte del animale grosso. Ma del macro son freddi e secchi: cio piace a Isach posti sono uiscosi, e pur

difficile da padire:ma pur assai e giotto boccone, specialmen te quelli del Caureto: Castrone zouene, e de agnello lattante. Ma de loro se ne uole tuore pocha quantita como de la me-dula e ditto: uoleno esser manzati con cinamomo, e uno po-cho de sale, e peuere: o zenzeuro.

De la orechia.

LA Orechia e membro fredo, e secho graue da padire, dano pocho nutrimento: uolesse manzare con el peue-re o zenzeuro: e con uno pocho de sale. E fra le altre la piu giotta, e q̃lla di porci: ma e piu graue da padire che le altre.

De la lingua.

LA lingua secundo Ruffo, e membro temperato e da notri mento mezano fra il duro, e il molle: ma pur uediamo che cotta e de solida substantia, e perho e alquanto dureta da pa dire: ma da nutrimento in quantita e temperato. Credo pur che la decline al humido. E cio pare uolere Auicena ha zo-uamento & non apparente nocumento. Ben chel marito sa-uio mandasse la mogliere alla becharia a comprare de la piu catiua carne, e de la migliore che la trouasse. E cio doman-dando al becharo scorto glie dette una lingua, e certo e pur uero che quando la e buona e auantazata, e quando e catti-ua e maldicente, e pessima. La salada e seccha e calda, e ancho piu difficile da padire che la freschа, & e pur di co-lera generatiua.

De le ale.

LE ale de animal bon, e che compita sia como de la pola-stra fatta como de gallina de capone, fasiano, pernice, Quaglie, e somianti bone sono, e megliore, dano bon nutri-mento, e piu temperato de le altre parte, doue Galieno: tale mirabelmẽte zouano a cõualescenti: il pche le sono de debile calidita. Sono q̃ste tale piu facile da padire. E q̃ste de cõples-sione sono somiãti alli aĩali suoi, ditto e de li cõpiti. Il pche li

non compiti como polastri:le cosse sono migliore. Il perche le ale non hanno anchora uolato, e per lo uolare fano exercitio per loqual se consuma la humidita superflua: doue quanto la e piu exercitata e piu migliore. Si che nõ e somianti de li pulli: e pernigoni, e fasanaci. E le ale di ocelli grassi son migliore E del pipiõe hauemo a dire como del polastro, che quelli che comenzano a menare le ale hãno le ale piu saporite e migliore. Ma como se comenzano a cognoscere e attendere alla donna non sono boni: sono caldi duri e secchi da padire.

De le tette.

LE Tette sono de cõplessione frede, e humide, non perho tropo frede. E a mi pareno molto calde: intãto che poneno li cuori de li huomeni in gran substãtia, e feruore, hanno bon sapore, e dolce assai: ben nutricano zenerando bon sangue, e molto e il suo nutrimẽto: ben che pur difficile siano da padire: ma non uoleno esser de bestie che latte habbia, che tale danno grasso nutrimento, e apto a putrefattione, e ad indure le febre, e opilatione. Voleno essere de animali zoueni. E tẽperate como de uedella: & e migliore essendo rostita.

Del Polmone.

EL Polmone se scriue de freda e humida natura: ben che parse a Ruffo, e a Zoanne che caldo nominare se douesse, e facile da padire: tosto descende del stomacho per la sua rarita, e leuita: ma da pocho nutrimẽto: e flegmatico, e pasto da grassi Vole esser el bon de animale zouene temperato como de caureto: agnello, e castrone, e uedello & di porcho: ma uoleno esser grassi. E qui di lui diro tanto chel Polmone de la uolpe e a ptisici singulare medicina, e cio usa i medici.

Del Cuore.

EL Core che e fredo, e seco da poco nocumẽto: duro da padire: non tropo de bon sapore. Vole essere de ani-

mal zouene e grasso, conforta il cuore. Imperho ual tal cibo á quelli chel cuore nocumento glie suol fare. Se uole preparare con sale zenzeuro, e peuere.

Del Stomacho.

IL stomacho fredo, e secho duro da padire, da pocho nutrimento. Vole esser ben cotto: preparato con miele bruodo zenzeuro e sale. Nel polmone, nel cuore: nel stomacho non sono pasti da cortesani. Il perche hano la bocha delicata: imperho de loro me passo leziermente.

Del Figato.

EL figato e cibo da collatione con bon uino: e cio sano quelli che lezeno la bucolica: caldo et humido. Imperho e saporito e quanto lanimal e piu o men caldo, cosi a quel se somiglia. E fra tuti porta la corona el figato del ocha, che certo io ne ho ueduto de onze uinti e altri de piu: e fu ocha da zudeo nutrita. E drieto questo quel de la galina. Dapo quel del porcho. Drieto a questo son quelli de li animali lactanti laudati como capreti uedelle somianti son difficili da padire: e cosi fa uno sangue grosso e opillatiuo, ma pur sel se padisse ben fa sangue bono. Vole esser cotto fritto con oleo e sale e non troppo cotto ma rimanga morbido che quando molto se secha perde del sapore e fasse molto piu difficile da padire: uolesse preparare con el fenochio. Diciamo chel figato del lupo e perfetto cibo e medicina alli idoprici. E quel de capra molto zoua a quelli che non pono uedere de notte. El figato bono se prepara ancho in molti modi: lezendo la bucolica lasso la impresa a coghi, ma tua S. ben usare ne puo.

De la Milza.

LA Milza fra quelle di altri animali q̃lla del porcho grasso grasso porta la corona, e si credo esser tutte de freda e secha complessione e molto difficile da padire, di lei se zene

ra catiuo ſangue melanconico:& e de guſto catiuo, ſi che di le uoglio hauere ditto pocho.

Di Rognoni.

I Rognoni caldi ſon e ſechi, ben che Auicenna gli pona tẽperati declinati al ſecho: ſono difficili da padire: de triſto ſapore: de pocho nutrimento, zenera catiuo ſangue. E il colore del corpo fa citrino. E impho ſe dicono rognoni che madonna non ne uole boccone: ma il ſuo nocumento ſe glie tole preparandoli con aceto e ſale.

Di teſticoli de piu ſorte.

LA compleſsione di teſticoli e calda e humida: quella de li animali grandi como uedeli &c. ſono difficili da padire, ne in loro e bonta: cioe in quelli di animali grandi. Ma quelli di pulli che anche non ha uſato donna, ſono facili da padire: da gran nutrimento e bono. Dice Ariſtotile che da puo chel ſuo caſtrato uno torro de li a una hora hebe a fare con una uacha e ſi la impregnoe. E perho uole che i tali non ſiano neceſſarij alla conceptione, ma ſtano como piombini nel tellaro.

De li inteſtini.

LI inteſtini ſono paſti da gioti cõ bon uino dolce bẽ cotti preparati cõ il peuere: ſono freddi e ſecchi. Voleno eſſer ben graſsi: ſono difficillimi da padire. Imperho de quelli ſe ne uoleno manzare temperatamente, e niente altro con quelli, dano catiuo e pocho nutrimento, non e paſto da uſare.

De pedi de piu ſorte.

I Pedi ſe poneno temperati nel ſuo caldo, dano nutrimento uiſcoſo: imperho ſono opilatiui. Ma pur non e tropo groſſo: pur ſono laudabili, uoleno eſſere de quelli dinanci, e migliori ſono quelli di agnelli e boni ſono quelli di capreti e di uedelli. E il perche pur ſono difficili da padire, e uoleno

esser cotti fin che se lassano e uegnano ben teneri, & e bon cibo. E de questi usare puo tua signoria preparati con lo aceto zafrano e con uno pocho de peuere biancho.

Del lardo e unto.

IL lardo e unto sono di calda e humida natura: sono nauseatiui: e manzati rilassa il stomacho: facilmente se conuertino in colera, doue ritroua el caldo zenera flegma: sono opilatiui, corrumpe laltro cibo facendolo leuigare: si che nõ son da usare se non solamẽte per preparatione di altri cibi, dano catiuo e pocho nutrimento, e uolesse manzare in pocha quantita.

De la codega.

LA codega e freda, e seccha al gusto delitteuole che molto piaceua con la faua a la bona memoria del signore tuo padre: da nutrimento uiscoso e opilatiuo: uole esser ben cotta condita con specie e aceto.

De la Coda.

LA coda e di calda conplexione: da assai bon nutrimento e fastidiosa al stomaco: se di lei ne sera mãzato in quantita noce al stomaco. E como dice Raxis zenera colera rossa e cosi cõ la coda finiremo el dire de li animali e de le sue parte. E cõsequẽtemẽte el sexto capitolo. Ma qui azonzero per izoueni discoretti che da quella guardare se debiano: perche luso discoretto di quella e danoso a tutti i membri specialmẽte al stomaco e al capo.

Di animali da quatro pedi: prima cerui caprioli.

IL perche gli Cerui, e gli Caprioli son animali piu correnti de gli altri. e cosi prima uenuti al palio con gli altri, de loro prima diremo. De la carne del Capriolo quando e zouene grasso, si da gli auctori de medicina molto laudata. Doue Isach per auctorita de Ipocrate la pone temperata, e migliore, e piu saporita, e de

migliore nutrimento che tutte le altre carne ſaluatiche. Li do meſtichi ſon temperati, pur Iſach exceptua la capriolina laquale molto lauda Auicena. Dicit caro autē ſilueſtris melior eſt caro gazel cum ſua declinatione ad melanconiam. La carne ſua quando lhe anticha da uno nutrimento melanconico ſon facile da padire: migliore, e la femina: e ſon coſi laudati queſti cotali animali che ſenza altro ſapore per ſi uagliano. Ma a mi ſa molto bona con bona peuerata preparata ancho con il bruodo ſuo e ſpecie garofalli e con uno pocho de aceto. El ceruo ha la carne molto dura da padire, & e generatiua de ſangue melanconico, e calda e tira al ſecho. Si che migliore e la aleſſata con la peuerata &c. Il fumo di corni ſuoi diſchaza i ſerpenti. E i puleci facendo il fumo inſiema cō le ungie de la capra.

De la capra e del becho.

DItto habiamo del fiolo uogliamo anche qualche coſa ragionare de la madre, e del padre: cioe de la capra, & del becho. Conciosia che anche ne la tua cita de tali animali per gli tuoi bechari quantita e ſpeſſo ſe ne uende.

La carne de la capra e molto calda, e molto ſecha, e dura da padire, e peſsima maximamente la uechia, e zenera ſangue melanconico. E imperho conciosia che pur in queſta tua citta ſiano melāconici, e aſſai dico de li aduſti imperho ſaria da sbandire diro de le uechie. Che como dice Auicena la zouene e bona Dice Archilao reſpira per le orechie. Imperho ha ſempre la febre, e cio non nega Plinio, e confirma per auctorita de Hometrio filoſofo. Ma di lei tanto dire uoglio che forſi cadera a propoſito chel polmone ſuo coſi caldo mirabilmente tuole il uenino del ſerpente, e mitiga de ſubito il dolore, Ad inſtructione de quelli che acadere potrebe in campagna o a cane o a uno di ſua famiglia. La carne del becho il

qual animal e caldißimo luxurioso tropo e anche pezora che quella de la capra. Doue Auicena, la carne sua e catiua: absolute ha tal carne che altro sapore nõ ge pone saluo che la sia data a chi non puo manzare de laltra. Volseno alchuni che con il sangue del becho per sua calidita rompere el diamante, e non per proprieta, che non credo, e se tal sangue sera zenerato de hellera rompera la preda nel fiancho. Ma forsi domandarai il perche se dice alhomo chugozzo becho, questo lasso alla penna. Ma sappi chel fumo de la corna de la capra excita la epilensia.

Del Capreto.

COsi posti a sedere il padre e la madre fra dui fioli del secundo diremo, cioe del cauretto che e il secũdo, ma te marauigli dui fioli auantazati, e boni esser coßi nati de catiui parenti como de loro habbiamo ditto. Voglio cõ la brigata cosi rasonare. La carne del caureto e molto comendata, & e posta temperata, niente hauendo de malitia ne nocumento specialmente la lactante: non perho tropo propinquo e humido. Se uole manzare grosseto, e grasseto che habia circa uno mese. Il perche il macro molto se lontana da sua bonta, e molto facile da padire, e meglio e lalexata che la rostita piu saporita e la reinfredata zenera bon sangue. Doue Auicena la migliore carne da quatro pedi e il caureto domestico. Si che la e carne delicata, e nõ pasto da uilano. Dice Baldach che la rostita non e bona a chi patisse il dolore colico.

Della Pecora, della carne del Agnello, dal Castrone, e del Montone.

LA carne de la pecora animale cosi utile, quando e uechia e molto catiua, e dura da padire, e molto ha del secho, da tristo nutrimento, ma la zouena da dui anni pur se comenda da Galieno da Isach e anche Auicena pare cio uolere, e que-

sta tale e calda e humida men ria, e pare alquanto difficile da padire a respetto del agnello: ma da assai bon nutrimento, e animal de men ceruello de tutti gli altri quadrupedi como dice Aristotile. E imperho se dice alli homeni assai uolte tu sei una pegora. E anche locha e di tal lignazo. Imperho anche se dice tu sei una ocha. La carne del agnello lattante e calda e humidißima de molta flegma ma uiscosa generatiua, e como indigestibile: il perche per sua tanta humidita tosto lubrica del stomacho indigesta specialmente in quelli che hāno il stomacho como ha tua Signoria. Ma rostita preparata con cinamomo, e cotta con il rosmarino non fa tanto nocumento: doue uitupera Galieno quella carne in li corpi de secha compleßione. Ma la carne di quel che non latta e cosi al gusto piu saporita, e migliore, e men uiscosa. Doue Auerrois per auctorita de Raxis la pone de bonta appresso alla carne de caureto. Del castrone specialmente la carne del zouene de uno anno de meza grassa si posta in sua qualita tēperata, e pur Iohannucio la pone calda, e humida in primo: e de tale sententia se troua i moderni. Voleno esser nutriti in boni pasculi de herbe odorifere, che del bon nutrimento se fa bona carne. E imperho qui tuore se puo quanto uale le carne ferarese nutrite ne le ualure. Questa tale Auerrois la comenda appresso quella de caureto e bona alessa, e rostita.

La carne del montone e molto catiua, e de zoueni, e de uechij, ma piu e qui da considerare che la loro antiquita, e piu laudata che la zouena. E il perche seria perdere la spesa uogliendola per condimento cuosere. Imperho quello con scilentio lassaro preterire.

De le carne bouine uachine buffoline e uedeline.

E Perche la uedella, e tua comēsale e nō le altre Imperho coßi de quelle prima diremo, El uidel e temperato e si

declina uno pocho al caldo, e humido, uole esser rimoto dal parto. Il perche el propinquo e tropo humido non ben anchora digesto doue non e saporita: uole esser adoncha de dui mesi uel circa grassetto. Questo tale e di facile digestione, e zenera bon sangue: da bon nutrimento. doue Auerrois quinto collationum. Carnes uituline sunt bonæ propterea q̃ non habent uiscositatem: frigiditatem, siccitatem, quam habent bouinæ ueteres &c. magis odoriferæ aliis carnibus: & sunt meliores in hoc quàm edinæ, quoniam in prosis edinis manifestatur quædam mucilago quando decoquuntur. Sed meliores sunt edine, quoniam generant meliores humores: hic consideret medicus pro infirmis. Certo son men nauseatiue de quelle de le galine, polastri &c. Ma la carne del non lattante e men humida pur facile da padire, e da bon nutrimento. Ma de la uidela e da dire chel sexo la tira un pocho piu al humido, ma ne la qualita actiua cioe calida, e frigida, e piu temperata, e cossi e miglior del uidelo alchuni la zudica. La carne de bo zonene ditto manzo de uno dui o de tri anni ditto qua a Ferara son calde e secche. E ben che bone siano dano nutrimento bono: ma tende alquanto al melanconico. E cibo da artesani e da robusto stomacho. Ma pur se stano al tempo de lo inuerno alchuni zorni morti: che se frolischano: ancho potera tua signoria usare de quella che ben con altri delicati cibi se correzera la sua malitia. La uacha cosi zouena e men secha che quella del manzo ditto. El bo uechio e uaccha uecchia sono secchi piu che la capra. Dice Auicena sono carne dure da padire tendano al fredo e secho dano nutrimento malanconico. Doue Galieno se quelli de complessione secchi usarano tale carne facilmente incorrerano in egritudine meloncontice: fa como la lepra uarice, e febre quartane, e ingrossano la milza.

Di Buffali e da dire como ditto e de domestichi, ma son piu sechi e piu duri assai da padire. Questo uoglio che basti de boui uache &c.

Del porcho domestico e saluatico.

DI porci tutti diremo hauendo sempre rispetto alla lor etade, cioe zouene da mezo tempo e de decrepito. E de tutti insieme da dire e, che la carne sua e calda in quarto, e humida, ma pur e uero che li lattanti qui cosi perdino del caldo e del humido como ancho fanno gli homini. La lor caldezza nel primo, ma in humidita nel secundo. E il castrato e men caldo, e piu humido. Ma il uerro e molto piu caldo, e il zouene che se intende de uno mese per fin in doi: & e di catiuo humore, e tosto putrescibile generatiuo per la sua granda humidita. E perho e costuma tali a rostire cosi secandoli. Ma pur chi hauesse il stomacho forte e secho de tale mãzare ne poteria, e carne de gran nutrimento como diremo. Ma pur quel che non latta de cinque o sei mesi molto e migliore chel lattante. Sono men humidi tali, & anche perdino del caldo excessiuo, ma per la castradura che se fa in quel tẽpo o poco inanci. E il minore quel de uno anno o circa como ditto e, da gran nutrimento. Doue Galieno. Nutribilius uero omnium que nouimus est caro porcina. Vero e che la da nutrimento uiscoso. & e pur difficile da padire: zenera bon sangue humano Imperho dice Auicena che la carne del homo, e del porco, e il loro sangue sono somianti. Il perche se gia trouato uenderse la carne del homo per quella del porco E perho dice chi uole far proua nel sangue del homo faciala in quel del porco, e sera una cosa, e una proua gia prouata. Ma qui non passaro il ditto de Auicena per contradire a Galieno dice. Procelorum autem caro parui est nutrimenti pro

pter fortitudinem sue resolutionis uehementiam sue humiditatis, E il perche dice Procelarũ credo chel dica de li lattanti, e Galieno de quelli che non latta. Ma la carne del saluatico seruata la parita, e piu facile dice Auicena. Christiani e quelloro chel seguitano dicono che la carne del porco saluatico, e migliora de tutte le altre carne saluatiche. E cõ questo che la sia migliora de la domestica e piu leziera da padire, e da nutrimento piu forte, e piu quantita, & e pasto da inuerno. E de cio tuore se po il detto di Auicena non manzare carne di porco cosi referendose al iudicio di christiani. E qui non uoglio passare la risposta del iudeo fatto Christiano in Candia, che cosi gustando de quelli persuti ne le sue prime nozze disse. Se hauesse creduto la carne del porco esser cosi bona: me seria battizato de diece anni inanzi, e pasto da stomachi forti e da putti. Il perche hanno forte digestiua, e danno molto nutrimento, & e pur pasto proportionato al inuerno. Ma sono le carne di porci uechij generatiue de catiuo sangue. E lu so di quella fa uegnire la feura quartana. E ben che humida sia tal carne como ditto e. Pur la salata e secha a guzase nel caldo. Si che la e secha e calda e de ogni altra carne: e da pocho nutrimento, dura piu assai da padire ma certo con moderamine usata como tua Signoria fa, non e da biasemare. E qui uoglio che tua Signoria fa non e da biasemare. E qui uoglio che tua Signoria sapia che al porco saluatico la natura gli ha dato un osso durissimo nel lato dextro che glie como uno scudo. Imperho uolta sempre quel al spieto, uero e che le caldo piu chel porco domestico e men humido, ma pur e difficile da padire. E imperho uole inanci chel se occida esser cacciato e battuto accio che cosi se renda piu facile da padire, e piu saporita assai. E si se correze in gran parte de suoi nocumenti.

Capitolo Sesto.

De le Lepore, e Conigli.

LEpore e Coniglij sono animali molto timorosi, e piu el Coniglio Imperho se dice al homo tu hai men animo de un Coniglio. Ambi dui sono di complessione caldi e sechi per fin al secūdo. E perho son migliori assai i zoueni e quelli che sono pigliati da gli caciatori. Al perche cosi se fano facili da padire, non sono perho tropo grauosi. Ma pur uole Raxis che inzenerano il sangue melanconico piu de le altre carne: si che non seria carne da signore. Ben che la brigata piu creda la bucolica de Virgilio che alli auctori de medicina, pur non e bon cibo, e specialmente il uechio. E forsi de tale parlo Raxis piu sana e la alessata con carne de porcho frescha, o carne bona de galina grassa o somiante. Doue ancho sia posto a buglire el rosmarino, che da molti e detta herba leporaria. E uolese manzare con il bruodo tale preparato con aceto e peuer biancho. Pur la brigata gli manza arostiti per che e piu saporita frita nel destruto del porco. Anchora a mi e meglio e piu correttiua par esser e ben saporito preparato con la peuerata che sia acetosa. E per l'amore del amico qui zonzero chel osso rotondo che se troua nel zinochio de la gāba denanci de la lepore cosi prima benedetto dal preite spoluerizato, e beuuto con uino biancho e singulare medicina al mal del fiancho, e a rompere la preda de le rene. Fu questa data a uno signore. Ma pur uole Raxis e li altri medici che la poluere del sopradito osso de la lepore cosi intiegro brusato che forte al sopradetto male adopera. E del coniglio diremo el someiante. Anche dice Auicena in iure carnis leporis sedant podagrici & habentes dolores iuncturarū eius operatio est proxima iuris operationis uulpis.

Del Orso del tasso e del rizzo.

POsta e la carne del Orso freda e secha e molto diffici=

le da padire, & e carne da non laudare generatiua de molta flegma, il perche lha molta superflua humidita flegmaticha. Doue sopito p el caldo suo, se remane gran tẽpo senza cibo. Pur il grasso suo e molto exsiccatiuo, e anche caldo doue el risolue la uentosita generata da la flegma cruda. Il cerebro del orso e cosa uenenosa. Imperho se uole guardare che de tale la famiglia non ne manza, conciosia che la testa suole esser al presente di signori. Del tasso glie da dire como del porcho saluatico: ma e piu humido assai. El rizzo la carne ha poco calda e pocho humido, pur e difficile da padire. El uso di q̃lla induce la difficulta del urinare: pur uale in le passione del polmone, e in quelle se usa, ma sechata e data con lo oximele uale al dolore de le rene. E perche nõ uenino tal carne in uso domestico e continuo, imperho queste parole de cio bastano. E del rizzo tanto diro per auctorita de Raxis chel sangue suo decolato con altro tanto de olio mixto, e cosi inunto el corpo e le altre parte femorale de quellui che sera ligato potera hauere a fare cõ ogni femina. E ĩ fine uoglio tu sapi chel se troua rizzo marino & e migliore e mẽ nuoce al stomaco de laltro. E la carne sua cotta rostita uale al ptisico, e al leproso, & a chi ha il mal del fiancho.

De le Rane.

GRan q̃stione e se la rana e pesse o nõ: diro el mio parere: bẽ che nõ habia trouato de cio alchũo rasonare, che la rana carne sia e non pesse. Prima me persuade el scriuere de Auicena che la pone nel capitulo de le altre carne.

Item chi pessi non hanno polmone come dice Aristotile: imperho non hanno uoce como le rane, lequale hanno polmone e respirano como uediamo che tengono il capo disopra da lacqua p respirare. Anchora el pesse teme laere e il sole doue se uede che sel sta sopra terra uno zorno o piu o al sole il more e uiuere nõ po. Ma la rana sta al sole lõgamẽte

ſenza acqua ſopra terra ſopra gli arbori: ſi che nõ e di quel la natura. Appreſſo il peſſe non pedita la terra como la ra- na. Ma forſi dirai anche el peſſe homo, e il peſſe cauallo pe dita la terra como ueduto e da marinari. Dico che e uero ma ſtanno al umbra, e non al Sole como la rana. De cio tuore ſe po che la rana e paſto che manzare non ſe die in le uigilie co mandate. E forſi che diceſſe del uno e de laltro como del ca- ſtoreo che e mezo carne e piu, e in la coda e peſſe forſi forſi non ſe delontanaria dal uero. La rana e freda e ſecha, pur ha del humido ſuperfluo, paſto e ſtopegno alquanto grauoſo da padire, da pocho nutrimento, e catiuo, zenera ſangue melan- conico. Tagliato il capo e le ſpalle uole eſſer euiſcerate e mũ date: e tagliato anche li pedi e frita in lo deſtruto del porco: preparata da puo con lo agreſto peuere e garofali. Dice Ra xis de la rana, che chi beuera con bon uino o con brodo una octaua de poluere de rana diſcolata, & ſecha ſtara caſto molto tempo. E ſeguita che coſi uſando de tempo in tẽpo ſta ra coſi ſempre: E coſa da religioſi, e religioſe. Da la biſſa ſcudera, o uoi teſtudine, e da dire che carne e dura da pa- dire con pocha calidita, & e pur ſecha: ben che humido aſ- ſai ſuperfluo habia, e generatiua de melanconia, e inimica al uedere. Doue ſe alchuno ſe poneſſe del ſangue ſuo in lochio ſe adorbiria. Anche che ſe bagnaſſe nel bagno doue cotta fuſ ſe. Ma pur ſe ſcriue chel ſuo ſangue beuuto molto conferiſſe al morbo caducho. Vole eſſer euiſcerata mundata lauata con due acque e poi il tertio con bon uino, e cotta con uno pocho de aio, prima tagliatoglie gli pedi, la coda, e il collo, poſta a bulire con acqua uino e aceto, e con un pocho de aio, poi con dita con peuere e garofali meſedate. E ſapi che quelle che ha bitano in gli fiumi ſono periculoſe e uenenoſe. Si che miglio- re ſono q̃lle che habitano ĩ terra, nõ e paſto da tua ſignoria.

De la

De la gatta e del ſorego.

DIce Raxis che la carne de la gatta e aſſai propinqua in la compleßione de la lepore:ma pur e alquāto humida,e piu molle e comunamente piu graſſa, e da nutrimento piu melanconico. Anche molto e ſuſpetto fra il uolgare: dicendo chi manzara del ſuo ceruello diuentara matto. Ma cio non trouo ſcritto,ne anche lho poruato. Se prepara como la lepore. E la fezza del gatto negro ha tāta uirtu che fumigata la dōna che ha la creatura morta in corpo la fa uſcire fora. La carne del Sorego e calda e humida. E dico chel uſo di quella diſcaza lo humore melanconico: & e facile da credere,il perche luno cōtrario diſcaza laltro. E diceſſe chel ſuo ſtercho poſto ſopra le natiche cō oleo e ſale moue il corpo pur e uero che le ſolutiuo. Imperho a fantulini i medici glie fano ponere le cure di quelli per mouere il corpo e adopera bene:il perche e beſtia dānoſa e rincreſceuole. Qui per piacere azonzero che ultra larſinicho la ſponga tagliata minuta,e onta amaza i ſoreghi como fa gli cani e non e medicina pericoloſa. Anchora la ſcorza del ferro ben minuta impaſtata con farina e graſſo cio adopera.

Del Girro.

DEl Girro che a mi pare ſorego ſaluatico, e da dire che e de compleßione ſomiante al orſo,e ha tāta humidita che ſuffocha il caldo tāto che poco riſolue del humido Il perche ſta gran tempo, e piu meſi chel ſomno conuertiſſe in manzare,e in quel ſe ingraſſa. Non trouo de lui zouamento ne anche nocumento. Ma il ſuo manzarne e piu per ſtracuita de giotonia che per bonta. Si che di lui altro non dico, ſe nō che e animale molto piatoſo chel paſſe il padre e la madre in la ſua uechieza. Vltimo uoglio che ſapia tua ſignoria che nel zudicare de la bonta de la carne cōſiderare ſe die

il locho del pascolo:lo exercitio del animale:di membri suoi, e quanto sono propinqui al parto : e se di bon latte o catiuo son nutriti. Appresso non e cibo piu propinquo alla conuersione del sangue humano, quanto la carne. E il rostire e frizare rende el nutrimento secho. E lo alesso rende humido.

De la preparatione de la carne.

SPaciato cosi e le complexione de le carne e le nature subzonzero qui alchuni amaestramenti de le preparatione di quelle. E prima e da sapere che la carne arostita sopra le braxe molto piu nutricha, e piu fortifica il corpo, ma e piu difficile da padire, e chiare uolte se padisse tutta. E pasto da stomachi forti, non se uole alhora manzare altro, e beuere pocho. La carne frita con el grasso e nauseatiua e tardi descende del stomacho: pur da nutrimento assai, ma e piu leziera da padire che quella che se rostisse su le braxe. Ma la frita cõ lo oleo e piu leziera, e meglio se padisse. Imperho gli orientali cosino la carne con loleo. Ma la rostita nel spiedo, e piu difficile da padire, & e pasto da forte stomaco: ma se la se padisse da piu nutrimento che la alessata: & e piu saporita, e cio glie zoua alquãto al padire suo. Ma la alessata prima e po che se rostisse, e molto piu facile da padire. Si che quando tua signoria usa il rostito fa sia prima bulito e da po ben rostito, e ben cotto, e quella e carne che facilmente se padisse. E qui diro che la carne riceue grande alteratione da le cose che dentro se gli mete a bulire : che se sono calde la riscalda, se sono frede la rifreda. E cio e bon da sapere anche ꝑ gli infermi. E de cio se puo tuore como se hanno le carne cotte ne i sapori manzati quelle e fatte in zeladia e somianti.

Di pessi de piu sorte, prima del marino. Cap. 7.

GRan faticha e quasi impossibile a nominare tutti i pessi che se manzano, e quelli che sono laudati in diuersi

lochi, e imperho signore mio priegote che contentare te uoglij se parlaro pur tanto che tua Signoria possa de ogni tale hauere doctrina, per laquale poßi cognoscere la loro natura quanto al beneficio, e al nocumento e il corezimento di quello. Questa regula in tutti i peßi e generale che ogni tale e fredo e humido e chi piu, e chi mancho. Doue il pesse dacqua dolce e piu fredo e humido de quel del mare. E questo de aqua dolce como e il luzo e men fredo de la tencha e de languilla, e del bulbaro o sia raina, e pur anche per piu satisfare descendero alquanto alle particularita secundo che ogni pesse zenera humori flegmatici dico del frescho. Sono opilatiui uiscosi e nociui a chi ha il male colico e a chi sente del fiãcho, pasto e da colerici, ma non da flegmatici e hemidi special mente il frescho, e imperho non e pasto da tua Signoria. Ma pur di quel poterai manzare preparato como de sotto diremo. Tertio generalmente i marini son miori fatta la debita preparatione son men uiscosi e men opilatiui. Quarto chel pesse che sta fuora de lacqua e assai nanci che se corrumpa ilqual ha la carne soda e ben fragile, e di altri migliore, e queste son regule che dice Galieno nel suo de digesta subtilissima e seguitando di peßi marini diremo che de loro alchuni son grandi, alchuni son picholi, alchuni freschi, alchnni salati. E di salati alchuni sono freschamenti salati, alchuni son longamenti stati salati, e cosi in sale inuechiati, E inanci che proceda piu ultra che tutti questi riceueno bonta e malitia del locho doue stanno, e doue se nutrichano che de cio pigliano como anche de le carne hauemo ditto. Di marini dice Auicena che fra i peßi sono optimi, e de sutile carne, specialmente quando habitano ne li litti petrosi o arenosi como foglie rombi, uaroli, orate, angusigule, passare, arbori, menole, barboni, e someianti. E anche a certo tẽpo del anno sono piu

laudati. Si che a tempo una specia e bona e in laltro laltra, laltra i ceuali al suo tempo. E quādo la luna e bona dano bon nutrimento: ma sono difficile da padire. Ma inanci che passa piu oltra uoglio che sapi che de loro pesi marini dice Auicena i megliori sono quelli che non son grandi, e che non hanno la carne dura e secha e che non sono molto grassi ne molto uiscosi e che non hanno catiuo odore: ma bon sapore, e liquali tolti de lacque stano assai inanci che puzano. E del mazore quando la carne e molle e migliore, e del minore la carne uole esser salda e dura. Ma forsi dira tua signoria: il prouerbio dice carne zouena, e pesse uechio, e pur i uechij son migliori. Dico che se uerifica quanto al gusto. Il perche sono piu saporiti: ma non quāto alla bonta, anzi i minori in quella medesima specia sono migliori como trute temoli da nui ditti iazaroli. I pessi grandi maritimi como pesse tono che de lui se fa tonina: e dalfini son catiuissimi e simili &c. Ma il uarolo grande a rispetto del mezano e men bono. E cosi discorendo de li altri como ditto e, riceueno bonta e malitia dal locho, e dal nutrimento. Imperho i pesi che nascono in le lagume a Venetia non son cosi boni como sono quelli che nascono nel pelago. E pezori sono quelli che nascono ne li canali de Venetia. E quelli che uengono dal mare per le boche de le fiumare o suso per quelle non son cosi sani como i marini de quella specie, como sturioni echiepe e de simili. Ma sono forsi al gusto piu giotti. E per questo e per quel nui diremo di fluuiali e di ualosi, doue se comprendera in gran parte la conditione di marini.

Di pessi de aqua dolza.

SE comenda ipicholi petrosi, secūdo imedici como sono li marsioni: e cio non credo. Il perche el marsiōe ha due catiue conditione. La prima chel ha in si una gran uiscosita

la quale se glie conuien tuore lauandoli con lo aceto. La secunda che stano quieti soto le prede senza exercitio: imperho expono tal texto. Di iazaroli che sono temoli e trutti picholini di quali spesso ne ho manzato: e certo al mio parere son piu saporiti e suaui. Del pesse grande fluuiale piu sano e il luzzo. Vero e che la truta e giotta, e cosi el temolo anche la tencha ma son piu difficili da padire, somianti sono li carpioni: piu catiuo assai e la raina. La sardena e pesse leziere da padire non tanto humido, e coßi anche la chiepa che tale hanno spini assai che dal secho pur uiene. Ma certo pesse tanto spinoso ben che sano sia e saporito, e pur rincresceuole a mãzare, da Milanesi chiamato spuda pane. E da sapere che ogni tal pesse che ha la carne molto compacta e dura da padire, e non e regula uera che ogni tal pesse sia piu saporito e sia migliore. Vedi languilla che e catiua e pur difficile da padire molto uiscosa &c. e pur bocone da giotto. Imperho sopra la preda del abbate che morite per una anguilla alqual molto bona glie sapeua: fu scritto questo uerseto. Gaudeant anguille quare mortuus est abbas ille. Che come inimico da ogni tempo le perseguitaua, che certo e periculoso pasto specialmente de mazo quando uano in frega con li serpenti. E molti per quelle son morti: le migliore sono quelle di fiumi de acqua chiara corenti, e uoleno essere purgate e tenute nel uiuaro piu zorni nanci che se manzano. Anchora i fluuiali son migliori che i ualosi. E di ualosi migliori sono quelli de bone ualle. Si chel locho e il nutrimẽto dechiarano la bonta e la malitia del pesse. Quelli iquali habitano in lochi petrosi in acque chiare corente doue undeza per i saßi e chel fondo non e fangoso ne catiuo ne puzolente como son quelli che sa piglieno in li fiumi appresso le ualle curose e che tale non infetto del continuo discorrere de le acque de ualle e de

foſſati ſono di altri migliori . Si che ben ſe ſegue che i ualoſi e quelle de catiue ualle ſon triſte &c. E qui ſe po comprende re quali ſon migliori , o quelli che ſe pigliano in corbola , o quelli che ſe pigliano de ſopra dal ponte da caſtel tealdo tuo per riſpetto anche del cibo. Quelli che manzano de bon nu- trimento como radice de bona herba, ſon migliori che quelli che uiuono de immunditie como e di canali ſporchi. E per ſatisfare anche alla preparatione ponero cinque concluſione tale. La prima e che dal latte del peſſe ſe e da guardare il perche e molto putreſcibile e toſto ſe corrumpe como dice Raxis corrumpe laltro cibo. La ſecunda che al tutto guar- dare ſe debiamo dal peſſe frito fredo ſpecialmente quando e ſtato coſi infredito in locho humido che le catiuo e peſſimo ci bo. La terza chel peſſe roſtito non ſtia coperto ſi chel non poſſa alquanto i ſuoi uapori uſcire che quelli ſoleno eſſer ca ſone che al homo uegna accidenti como uiene alli atoſſegati.

Quarta chi el uole manzare per ſanita facialo in prima ben bulire, e dapo buta uia la prima acqua ne la quale e ri- maſto gran parte de la ſua malitia. Compiſſelo po de cuoſer lo ne laltra acqua con uno pocho de aceto, e dapo prepara- to ſia con il ſale e cinamomo. E ſapiaſſe che inanci chel peſſe ſia coſi poſto in lacqua a boiere uole tale acqua eſſer boiẽte. E coſi e da tenire che coſi aleſſato, e piu ſano chel frito, o ro ſtito, ben che alchuni preſuma de dire che meglio ſia il roſti to, e de qua puoi tuore quanto bon ſia il bruodo del peſſe che alchuni coſi auidamente il manzano. E p dire a cõpimẽto de languilla coſi anche faremo mẽtione q del corezimẽto di ſuoi nocumẽti. Vole eſſer cotta cõ bon uino , e preparata cõ bone ſpecie : ma prima che ſe meta nel uino a cuoſere, ſe glie uole dare uno boglio in lacqua , e uoleno anche eſſer cotte con lo aio e mãzate cõ q̃llo e cõ q̃l preparate, il pche e ſua triacha.

Del pesse salato.

EL pesse salato e da dirte che caldo sia e secho in primo, E quanto piu sta nel sale, tanto piu cresce nel caldo e in siccita. E quelli che sono freschi dal sale sono migliori. Son graui da padire, inimici de colerici. e di rognosi. Ma lo uso del pesse salato tiene il corpo lubrico. E tal uso dice Galieno era in Alexandria. E imperho se falsificaua. Lanforismo de Hypocrate uole che chi ha il corpo lubrico in zouentude in uechieza lhabia stiptico. Et econuerso. E cio noti quelli che hanno il corpo stiptico. Cōsidera anche che per coprire uno altare non se discoprisca laltro.

De le ostreghe, cepolete, conche marine, cappe, e capparace &c. Cap. 8.

QVesti tali sono animali che in acqua salsa habitano ben che soli i gambari siano anche animali de acqua dolza di quali tutti diremo con suo ordine. E prima de le ostreghe de lequale la mazore parte de li homeni ne son giotti. Dico prima che de sua cōpleßione nō trouo aperto ditto da li auctori: ma cōsiderato che de natura son de pesse. E per li effetti suoi dire habiamo che son frede e humide e generatiue de flegma: hanno del uiscoso e del opilatiuo e del salso. Il pche ne lacqua son cotte e solutiue appresso son uentose molto: e impho sono da nominare driza lasta che p sua uentosita cosi incitano la luxuria. E de cio solazosamente ne diremo al fin del capitolo: son difficile da padire: ma men chel pane, e forsi anche che la carne. Sono del stomaco tosto lubricatiue specialmēte cotte ne lacqua, si p la sua humidita, si p la salsedine che la uirtu expulsiua cosi stimola. Pur dice Galieno che dāno grā nutrimēto che ītēdere se uole de le cotte su so le braxe. E de loro le migliore sono le biāche. Et q̄lle che sono nigre son le pezore. E de le ostreghe li auctori special-

mente Serapione e Auicena ne fano mentione como de cosa medicinale e non cibale. Dicendo che combuste exsicca e salda e mundifica le piage e sono molto exsiccatiue. E in lo capitulo de le ostreghe Auicena nomina la lumaga laquale e cosi exsiccatiua. Doue per le donne qui tanto diro che pistate le lumage con la testa sua posta sopra i petti exsicca notabel mente il latte. Si che pur se manzano per dare diletto alle cãne de la gola e non per nutrimento. Ma qui acade due questione tale. La prima se se dieno manzare inanzi pasto o drieto, il perche alchuni costuma il primo alquanti il secundo. Dico che piu sano e il lor manzare inanzi pasto, il perche sono atte al corrumperse piu tosto stando sopra il cibo che se fussено de sotto como aduiene de li lacticini di quali diremo al suo locho. Appresso che questo piu tosto fare se debbe quãdo se mãzano cotte in lacqua, che le cotte sopra le braxe che non se corrumpe cosi tosto. Ma la diuersita de manzarle inanzi pasto, o drieto e introducta secundo il piacere de la gola. E cosi qui azõzero che le cotte in lacqua son migliore che piu tosto se padiscono: uole preparate con il peuere e cosi sono piu graue da padire quelle cotte sotto le braxe, ma dano piu nutrimento: uoleno pur essere preparate con el peuere, e cosi son piu giotte. La secũda e quella che gia la bona memoria de lo Illustre tuo padre me domando a tauola se calda era la ostrega: Arguendo che calda fusse conciosia che la incitasse lhomo a luxuria, e cio adopera le cose calde. Io glie rispose che in tal atto glie uoleua spirito e caldo che dal cuore uiene, como anche uoleua la farina per fare pane la humidita e substantia. Che como dice Aristotile quarto de animalibus. Sperma e una superfluita utile che ha il tutto in sua possanza cioe di quello se fa tutto corpo humano. Tertio glie uoleua la uentosita che cõ questi coresse al locho e reimpisse

i.canali uacui de la uirga, e cosi anche intrasse in le artarie uene &c. Acio che lasta stesse dritta, e tutto o la mazor parte dal cuore uiene. Si che chi ha il cuore fredo son catiui galli e finalmente glie disse che la ostrega era uno fornaro che comandaua el pane, ma se non gliera farina el comandamento era uano. E cio per experientia se uede in li uechij che cosi sono incitati da la uentosita e subito se abassa il penone. De le cappe dico son somiante alle ostrege ma sono piu humide.

Le capparace o uero peuerate son mancho humide de le cappe. Le spolete sel sapesse la brigata di che le uiueno serebbe tenuto abomineuole pasto. E cosi conforto tua signoria lassa grancipore, grancigole, e conche marine a quelli che nō pono hauere altro cibo. De li gamberi non trouo da li auctori la complessione sua scritta, ma ami me pareno de natura de pesse, e perho sono humidi, e pur il perche hanno alquanto del caldo facilmente uaporano e inducono somno, reimpino il capo, son grieue da padire: ma a chi li padisse dano nutrimento assai: uoleno esser manzati con aceto sale e specie. Ma di gambarusoli dice Galieno che noceno al stomacho son difficili da padire, e solue il corpo, cioe lacqua doue i sono coti. E del gambaro qui scriuero tal proprieta, Sia ben pisto e mesedato con el formento cotto posto sopra il luocho de la morsegadura del can rabioso, e perfetta medicina.

Di oui de piu sorte. Capitulo. ix.

Avicena dice chel ouo de la galina e temperato ben chel decline al humido, e chel torlo caldo sia e lalbume fredo, e cosi luno tempera laltro pur ambi dui declinano al humido. Ma parse a Serapione chel ouo tale fusse alquanto fredo: considera che la scorza e il pauimento del albume siano fredi che con sua frigidita supera il caldo del torlo. E questa tale opinione piu piace al Cōciliatore nostro. Ma per

uegnire alle particularita sue. Il perche e cibo molto appreciato diremo in questa forma. Lo ouo se uole cōsiderar in sei cose. Prima da parte de la generatione sua che gran differentia e dal ouo de la galina calcata dal gallo ilqual se chiama prolifico. E dal ouo de la galina non calcata che e ditto ouo da uento che certo luno e assai migliore del altro e piu caldo. El nō gallato tira al fredo e cosi saporito, da pocho nutrimento & e pezore del gallato. Si che siano acorti gli tuoi a circare gli oui: questa tal cosa son certo non esser stata considerata, e uole lo ouo ben nascere de gallina grassa. Secundo e da considerare la etade. Il perche i freschi son migliori che anche cosi tengano del caldo suo naturale cōueniente e proporcionato al caldo humano, e cosi quel conforta. Pare adoncha la casone il perche quel che non e fresco, e da la brigata refutato. Doue pare seguire chel inuerno uoleno esser piu freschi che la estate e quecto e locho de speculatione. Quelli adōche che sono fra il fresco el non fresco tieneno il mezo sono anche cosi mezi in bonta e in malitia. Tertio e da cōsiderare il tēpo de la natiuita che quelli che sono nati da noue di de la luna p fin al penultimo sono migliori de gli altri e piu pieni. E quelli che dapo nascono non sono cosi boni. Quarto perche i picoli longi sono migliori: Se arguisse prima sopra la paruita che la grasseza del animale. Secūdo per la longheza e la forteza del caldo. Imperho e da tuore che li oui da uento tirano al humido. Si che li aguti seruata la parita sono migliori. Imperho dicono i uersi. Regula presbyteri uult hoc pro lege teneri. Quod bona sunt oua paruula longa noua. Quinto de la preparatione il perche cotti in lacqua tremoli da sorbire son migliori. I cotti sotto ouero sopra le braxe: ouero cenere non sono cosi boni. Il perche p la caldeza, e siccita del focho perdino la lor bona humidita, che cosi glie reseruata

per lacqua. Questi tali nutrimento dano piu grosso, e piu tardi da padire. E forsi questi tali serebbeno migliori per quelli che hauessino il stomacho caldo, ma cio e ditto per la communa zente. I fritti in la padella dano catiuissimo nutrimento, e nel frizere molto se alterano in la sua complessione, e cosi in fumosita, e humore colerico tosto se conuertino, duramente se padiscono: ma de loro dice lo Almansore che piu nutriscano. Ma consiglio tua Signoria usi di cotti in lacqua, e ancho ne la cenere. Li oui duri son difficili da padire, e non dano bon nutrimento. Sexto che como e ditto i gallati son migliori per la substantia de la sperma, e del caldo naturale. Lo ouo e posto da gli auctori cibo fra i cibi molto nutritiuo. Sono in compagnia de testiculi del gallo ditto. Il perche non hanno quasi alchuna superfluita, ma tutti se conuertisseno in nutrimento, son facili da padire. E cibo conueniente a i debili e alli infermi. Vnde quando il febriente e debile ben se glie conueneno: ma pur alterato piu securamente dare se glie puo. E cibo conuenientissimo cotti in lo aceto a quelli che hanno il fluxo del sinterico. E se tua Signoria per el caualcare per el Sole non uolesse denigrarse ne brusar se sbatte lalbume del ouo con acqua rosata e pitamesse la faza o piu o men secundo parera. E qui per intelligentia adduro il texto de Auicena prima.3.ij. de cura sode ex ebrietate, & pone cibum ipsorum habeat infrigidationem subtiliationẽ sicut uitellus oui. Relinquo eis huius apparentis contradictionis conciliationem. E per satisfar piu a compimento a tua Signoria, e ditto de li oui de le galine, diremo di oui di altri animali in questa forma, che drieto al ouo de la galina in bonta se lauda quel de de la pernice. Dapo quel de locha che pur e duro da padire: da molto grosso nutrimento: imperho e pasto da rustico.

Dapo gli oui del struzo che molto son duri da padire, e sono grieue e de odore non bono: certo dano catiuo nutrimēto. Conciosia chel struzo li oui suoi abandona ne quelli non coua, anzi cosi fatti in la rena li lassa e per il caldo solare in quella impresso se uiuifica. Doue molto mi marauiglio unde tolesse consiglio lo illustre principe Zohane Galeazo duca de Milano che fu il primo a manzare de li oui del struzo ne i quali non trouo alchuno zouamento. Del ouo del gallo dice Basilio: il gallo in la sua ultima uechieza ouifica, e fa oui rotondi, molto picholi, e como liuidi e zaldi di quelli ne i zorni caniculari se ritroua alchuni serpenti che couano quelli di quali nascono il basilisco. De li oui del pesse pur e da dire como del pesse che a quel somiano in bonta e in malitia, ma certo non comendo quelli ben che i Feraresi siano gioti de li oui de le chieppe.

Del latte caprino, pegorino, uachino, o buffolino. Cap. x.

DEl latte habbiamo a scriuere de quel che se usa como e caprino, uachino, e pegorino, lassando il camelino, equino, e asenino, ma del humano qualche cosa diremo e de la sua conplesione, di tal latte ritrouo li auctori contrarij. Raxis il pone fredo e humido, e di questa opinione se troua gli Milanesi che nel caldo con quello se rifrescano. Isach el pone caldo, e humido il perche le alla natura e al sangue humano molto propinquo, e massime lo humano. Alla quale opinione pare consentire Galieno, e Diascorides. E certo in medicina e anche in altro se uole credere alla piu parte, che comunamēte i piu uinceno, ma del humano pur da dire e che le caldo, e humido sie cosi propinquo al sangue. Il perche dice Mesue, e le il latte sangue de due uolte cotto. Ma pur e uero chel latte riceue diuersita da li animali como e il caprino: il perche e animale secho. Il latte suo cosi perde dela humidita,

anchora cio aduiene per il pasto. E imperho i medici fano pa
scere le capre de foglie frede e humide, acio chel latte sia pur
tale. Diremo de li altri animali. Quel de la uacha uechia e
piu secho che quel de la mãza e somiante quel de la pegora:
ma lasenino e molto aquoso e di quel formaio non se fa: ma bẽ
del cauallino. E de cio puo tuore tua Signoria la bonta del lat
te e de le baile lequale uole esser zouene de bona complessio
ne e ben nutrite. E se Auicena dice chel latte de la capra sia
temperato, intẽdere se die chel tien il mezo fra il grosso e su
tile. E il migliore e il latte humano, ma uole essere lontano
dal parto per spacio de quaranta zorni, e uole cosi essere ri-
ceuuto da la mamella frescho, e se possibile fusse sempre cosi
riceuuto essere uorebe, Significando che per il suo stare mol
to douenta piu fredo, e cosi facilmente se corrumpe. Doue se
uede che dal aiere riceue corruptione per hauere la compo
sitione debile, che le sue quatro parte cioe, caseale, butirosa,
aquosa: e seriosa, sono debilmente commixte. E per questo di
remo chel latte e quinta essentia composta de quatro elemen-
ti cio dico per li distilatori. E quel fatto de mazo, e alla pri-
ma uera per fine al mezo de la estade e il migliore. Imperho
i formai fatti dal fin de Marzo, e di Mazo son piu auanta-
zati, dico de quello de le bestie. Doue fra gli altri lati da po
lhumano quel de la capra, e il meglio. E cio pare Auicena uo
lere. E se Auerrois pone lasenino, cio intendere se debbe in
uia de medicina. Da puo quel e il pecorino. Vltimo e il uachi
no: il perche le piu grosso, e piu noce al stomacho per la par
te sua butirosa esser mazore. Il latte fa dolore e torsione nel
stomacho e in lo corpo, zenera flegma: tosto se corrumpe,
opila le uene, sgonfia el corpo. E certo non e pasto da tua Si
gnoria, ancho luso de quel ingrassa: il perche molto nutricha.
Imperho gli pastori son grassi. E pasto per quelloro che hã-

no la ulceratione de le rene, e de la uesicha. E noce a chi e de fettoso de male de capo, e facilmente se coagula in lo stomacho, imperho se manza con el zucharo, e con le passule. E chi beue latte non de far quel zorno grande exercitio: non glie die sopra dormire ne beuere uino. Imperho como se uede quel coagula e falo penetrare indigesto. E de cio seguita inocumenti de lui ditti. Ma usato solo con el zucharo dapo stare quatro hore inanzi che altro manzano cosi fa bon colore e ingrassa e molto nutricha per la similitudine chel ha con il corpo humano. E cosi spaciato e il latte: uegniamo alle sue parte.

Del Bottiero.

EL Bottiero e caldo e humido in primo, e piu humido che caldo, e meglio e lo uino: e trouaße de crudo, e de cotto: de fresco, e de antiquo. Il crudo e il cotto sono como de una natura. Vero e chel cotto e piu caldo, e quanto piu se inuechisse tanto fasse piu caldo. E il frescho quanto piu e frescho tanto piu nutricha. E il suo effetto e como oleo dolce quanto alla calidita e humidita. Ma e pettorale e molti lusano in locho de bottiero. Ma il botiero noce al stomacho, e a suoi uilli q̄lli relassato: e a chi nō lha usato glie turba il stomacho. Anchora il perche ha del acreto noda sopra il cibo si chel da grosseza, e uiscosita: il perche tal cibo commisto difficile piu se fa da padire. Anchora fa piu tosto lubricare il cibo del stomacho nanci che cosi se padisca. Si che non e pasto da tua Signoria. Appresso non tacero chel bottiero ha molto del untoso insiccibile: il perche e apto a conuertirse in humore adusto facilmente. E cosi ancho luso de quello zenera il sangue tale del qual se zenera dapo rogna, lepra, e somianti mali. E forsi questa e una de le casone il perche ne la alemagna se troua tanti rognosi, e leprosi. Ma de lui diro tanto bene chel e triacha da ogni uenino. E sel sera de lui unto il lo=

cho doue il morso de la uipera glie sera grandissimo aiuto. E cio e bono per gli cani che uano in compagnia. Ancho fa uscire a i fanciuletti i denti facilmente quando sera de lui cō el miele fricate le zenziue.

De lacqua del latte cioe serro.

DE lacqua del latte chiamato serro, de laquale molto se usa in questa tua citta in lo tēpo del mazo alchuna cosa diremo. Ma la casone di tale usanza da mi spesso considerata, credo essere stata la opinione di medici passati che hāno estimato il tuo populo p la mazore parte eēre colerici adusti. Il perche questo e di calda cōpositione, e secha p fin al secundo: como dice Mesue: che la e mundificatiua e cosi solutiua de la cholera, e de li humori adusti con facilita: e molto zoua a la opilatione, e dureza de la milza: che certo il populo tuo ne defettuoso. Ma ultra cio a tutte le opilatione e infirmitade melanconice zoua molto, e uole esser de capre negre zouene, e pasciute ne i boni pascoli, e che nō siamo molto lōtane dal parto. E il pche pur relassa il stōacho nel tēpo caldo: tuore se uole cō el zucharo rosato, e nel ĩuerno cō miele rosato, q̃sto di lei cosi basta dicēdo che p si sola nō cōuiene a tua Signoria. Pigliamo la terza pte: cioe la caseale e cosi diremo.

Del formaio de piu sorte.

GRan diceria seria a disputare del formaio uogliādo prouare q̃sto o quel essere migliore. Ma supplico a tua Signoria che nō se sdegni se passaro solo p cōclusiōe scriuendo quel che tēgo esser piu uero. Diciamo adoncha chel formaio ha piu differentie. Alchuno e freścho. Alchuno e antiquo. Alchuno e de mezo tēpo, che q̃sto diciamo sia annuale. Alchuno salato. Alchuno e men salato. Alchuno de pecora. Alchuno e de uaccha. Alchuno de capra. El frescho non salato, e freddo, e humido nel secundo. Questo tale e scripto

essere migliore ponendo bona parita, & e al stomacho piu grato nutritiuo e impinguatino facilmente passa per gli mẽbri, e il corpo molificha de molificatione temperata, questo tale seria per pelegrino nostro. Il frescho salato con bona temperanza, e migliore del primo, ma nõ e cosi uigoroso, ten de per il sale alquanto al caldo, & al stomacho molto grato: e questo piu farebbe per tua signoria. Ma il uechio salato e caldo, e secho per fin al terzo: de humore colerico generatiuo, et e pur al padire graue. Doue de tale dice Isach che mãzare non se ne uole. Il perche non e bono da nutricare, fa catiuo sangue: fa zenerare la preda ne le rene, e ĩ la uesicha: porta siecho la causa efficiente e materiale. E de questo tale dice Raxis che pur tolto in pocha quantita drieto al pasto moue lapetito, e il stomacho conforta. E forsi de tal dice il uerso. Caseus est sanus quem dat auara manus. Il mezano ha fra questi mezanamente e men bon del primo, e meglio del secũdo. E piu sicuramente in quantita di questo manzare, e usare se puo. E sapia tua Signoria che migliore e quel che non extende como uisco, e ancho che tosto non se rompe, e che e dolce e suaue al gusto. Vole hauere queste conditione: sia tendente al citrino, non habbia ochij, ma pianza. E il perche lau dato pur cosi e. Parendo che Ipocrate, e Galieno, e Isach dicono il contrario. Conciosia che scriueno esser opilatiuo, uentoso, e generatiuo de preda: genera gli humori crudi, fa acetosare il cibo, difficile da padire, e pessimo al stomacho, e de lui molti altri nocumenti. E imperho essendo cibo cosi usato per declaratione mazore subzonzero certe conclusione.

La prima chel continuo uso del formaio e catiuo e inlaudabile, e da medici uituperato: specialmente in quantita, e in quelli che non sono de cio usitati che in ogni tale considerare se debbe lusanza. Ilperche tale per antichita se fa natura.

Como

Como ſchiauoni che da picoli ſono nel formaio ſalſo nutrichati.E forſi q̃ſta e una de le caſone che ſono colerici faſtidioſi e del mal ſangue,a tali nõ fa li nocumẽti ditti, La ſecũda che ꝑ manzare di quel ſopra altri cibi como ſono laſagne &c. e in puocha quãtita,e dapo paſto ſecũdo uſanza latina nõ e uituperato:anci e comẽdato:cõforta la bocha del ſtomacho: zoua alla cõpreßione del paſto,ancho zoua alla eleuatione di uapori de capo.E Raxis uolſe anche e dice,moderata quãtita aſſumpto inãci paſto il lauda,ditto e pocho e moderato . E il ꝑche il molto fa nocumẽto aſſai colicho,dolore,febre, apoſtematione,e di altri mali che ſono ditti,como ſerebbe molto ſalato inducera la excuriatione de la ueſicha e de le rene. Ma forſi qua domãdara tua.S.dime qual e migliore o il pecudino o il caprino o il uachino:che forſi coſi dubitarai.Ilperche eſſendo piu laudato il latte de la capra : apparerebbe ancho il formaio ſuo eſſer di pegorari,e tanto baſti del capitulo.

Del uino de uua:de pomi granati:e del uino cotto.Cap.xi.

Diremo del uino de uua in prima:elqual riceue diuerſita ꝑ la etade e ſubſtãtia,uirtu,locho,colore, e ſapore. Per parte de la eta: il perche alchuno e nouo ditto moſto:alchuno uechio:alchuno fra luno,e laltro mezo. E ſecũdo Ipocrate Galieno e Diaſcorides uniuerſalmẽte dicono el uino eſſer caldo e ſecho nel ſecũdo:che credo douerſe intẽdere del mezano e de mezana poſſanza.Ma el muſto e caldo ĩ primo.Il uechio e caldo e ſecho in terzo.Queſto tal ditto conuiene moderare la prudentia del medico . Ilperche ge ne ſon de picoli,e de grãdi,e de potentißimi.I picoli ſon tali nel primo grado uariandoli in la manſione di quel ſecundo la poſſanza ſua e ꝑ lo ſomiãte li altri , ut uerbi gratia.Diciamo el piu picolo in la prima.Laltro chi e piu poſſente: benche picolo ſia in la ſecunda.E coſi di altri como e uernaza: maluaſie, uino

de uino de marca,e ſomianti che ſono ne le manſione del ter
zo. Ma lacqua de uita ouer de uida cioe acqua ardente fatta
pur del uino:e nel quarto.e cio e azonto per piu intelligẽtia.
Doue e da ſapere del uino grãde poſſente e bono quanto piu
ſe inuechia tãto piu ſe fa caldo e ſecho da parte de la ſubſtan
tia e le uino groſſo,e opilatiuo duro da padire e dolce:ſe pur
padire ſe po da molto notrimẽto:e ingraſſa . e il perche nõ ſe
troua coſi ogni ſtomacho poterlo padire ſpecialmente quel
che tira al fredo como la mazor parte del tuo populo per la
calidita del ſuo figato.Imperho ſentino nel ſtomacho quel ar
dore e bruſore del quale molti cõſiglio domãdato hãno, e per
la ſua opilatione fa catiuo colore como dechiarato ho de mu
lieribus ferarienſibus decorandis.Il mezano ſe ha mezanamẽ
te per uirtu che luno e de laltro piu caldo e piu poſſente.Per
il locho quel che naſce in mõtagna e ſpecialmẽte doue dia bẽ
el ſole,e nõ ſia regione tropo freda,e piu poſſente . In piano
naſciuto men poſſente,e de cio tuoglia tua Signoria quanto fa
alla bonta del uino el luocho,e certo alchuna uolta ſe ritro=
ua nel loco baſſo ualoſo fundamento de bona terra che coſi e
piantata de bone uuare fa nobile zentile,e poſſente uino: co=
mo ne le ualle del monte de zouane a caſa noſtra ſe ritroua.
Nelqual luocho naſcono uernaze dolce auantazate : ma pur
quando naſce in luocho baſſo , e pur humido perde del ſe=
cho, e anchemolto del caldo.Non dico altro di uini da Fera=
ra in particularita.Il perche ſe ſon inteſo in queſta parte p̃
el colore che alchuno e biancho , alchuno nigro, e alchuno
di mezo colore Il biancho poſto per la parita debita, e men
poſſente il perche ha men de materia:e quanto e piu biancho
tanto e men.Il nigro e piu poſſente,como e gropello.Il meza
no fra queſti tengono il mezo per lo ſopore , alchuno dolce,
alchuno garbo:alchuno mezo.Il dolce piu caldo , e men noce

al capo. Lo garbo piu debile. Il mezo mezano per lo odore. Quel che ha bon odore, e forte deletteuole: quel tale e piu caldo, e piu possente. E imperho i paduani meglio sapēdo tal signo sempre scorla prima il uino nel bichiero dapo lo anasa e cosi de lui zudica che sel non ne sente odore fasse beffa dicendo esser molto picolo. Il mezano ha odore non forte &c. e concludendo piu laudato e il citrino: lo aurelino o gauro: e de cio al ditto sia. Auicena dice sia eletto el uino mezo fra il uechio, e il nouo, e sia chiaro declinante alla rubidine de buono odore e de buon sapore ne sia agro ne dolce. E cio anche comanda Baldach, e cio tutto e da intendere del mezano de possanza.

Di nocumenti del uino diciamo che quando e immoderatamente beuuto, o el lo pone de secha rasone e de huomo fa bestia deuentare, e pur sel non se inebria lo uso di quello immoderato induce la paralesia, la epilensia, e la apoplesia. Fa perdere la uista: de laquale cosi perduta pocho se ne cura el todesco dicendo, io pocho de cio me curo, il perche ho assai ueduto: ma non ho assai beuuto. E pur descendendo a i particulari nocumenti. Il uino nouo noce al figato, induce il fluxo epatico, sgonfia el corpo, e difficile da padire: induce catiui insomnii, zenera colera assai. E lantiquo noce al capo facendoglie dolore. E sel e nigro come e ditto, e catiuo al stomacho, inflatiuo stiptico e somiante como de lui ditto e. Ma certo tolto con temperanza ha molti zouamenti: doue Baldach ne scriue cinque per el corpo, e cinque per lanima.

El primo per il corpo fa meglio padire: cosi como el cibo bene proportionato como se dira nel. 25. prouoca la urina: fa bon colore, fa bon odore e fortifica el coito. Per utilita de lanima, quella aliegra: falla ben sperare, presta audacia, tutte le dispositione del corpo bellifica e la extrema audacia

tempera.Doue ecclesiastes.Vinũ in iocũditate creatũ est &c.
exultatio anime & cordis moderate potatũ.Fortifica idebili
e li sincopizanti.El dice de lui Galieno.Omnium uelociter &
subito nutrimẽtum est uinum.Queste sono sententie de gli au-
ctori tutti de medicina.Galieno, Ipocras: Raxis: Serapione
Doue Isach.Vinũ dat corpori nutrimẽtũ bonũ: sanitatẽ redit
& custodit.Iuuat digestionẽ nõ solũ stomachi, sed epatis: sed
etiã aliorũ mẽbrorũ. Pone il nostro poeta musaico dice.Re
bus in humanis oĩs amabile uinũ precipue asuetis: uitæ pars
maxima nostræ. E il ꝑche pur paduano son pur uoluntiere
farebe fine de lui cõ poche perole acio che nõ fusse tolto su-
spetto testimonio.Ma il ꝑche el liquore delqual tutta uia sem
pre usamo nel uiuere nostro:Imperho lassato cosi il suspetto
pur subzonzero alchuno ditto de li auctori nostri. E prima
de Serapione dice el uino biãcho sutile e bon al stomacho: cõ
uiene lo uso suo a la sanita e alla infirmita:et e piu atto a mo
lificar el corpo chel nigro. Auicena dice, uinũ autẽ grossum
dulce est melius ei qui uult pinguis esse,caueat tamen ab opil
latione,e ditto ꝑ lamico nostro.Et uinũ uetus rubeum melius
qui habet cõplessionem flegmaticã . E cio cõsidera tua.S.Pur
uole Serapione chel uino de mezo colore sia cosi mezano in
bonta,essendo sutile tosto se padisse e non ingrassa como el ni
gro.E il ꝑche ho ueduto tua signoria beuere el uino dapo la
que,uoglio tu sapi che cio lauda Serapione specialmẽte quã-
do e puro ꝑ rompere la forteza de quella e torglie ogni uia
che cosi nocere potesse. Del uino cotto diciamo che alchuna
fiata se cuoxe calando la mita e chiamasse rubiũ. Alchuna fia
ta el terzo e chiamase carenum quare tertia parte carens,e
pur caldo,e secho nel secũdo duro da padire inflatiuo molto.
E medicina del petto , e del polmone, uale alla excuratione:
de la uesica e de le rene,seda i dolori,la brigata lo usa in sa-

pore,e in dare il dolce alli altri uini. De le conze di uini hauemo parlamento cõ tua.S.e cio del uino de uua baste al presente. Del uino di pomi granati, e da dire como de granati, de quelli habiamo ditto di sopra.E fatto cõ le scorze,e piu stiptico assai de quel che e fatto cõ li grani soli, e forsi la scoza glie tuole de sua frigidita. De crespino diremo che e fredo e secho.Cõforta il stomaco caldo,e il figato caldo,tuole la sede: tuole ogni fluxo che da caldo uiene,e usar se po cõ agresto.

De lacqua cruda cotta,fluuiale puteale,e cisternale.C.xij.

EL piu uile beuere fra li altri appare cosi esser lacqua: il pche e cõmuna a ogni animale del che el todescho di spresiando quella diceua.Vina bibant hoĩes aĩalia cetera flumen.Absit ab humano pettore potus aquæ.Ma pur piacendo quella ancho a tua.S.cosi diro de quella alquãto se a ti grata stata non fusse: e qui sol diremo de lacqua dolce che se beue. Che de la salsa sulfurea e tale de minera hauemo scritto copiosamẽte nel tratato gia feci di bagni a tua.S.E per seguitare l'ordine del libreto nostro uoglio che tua.S.sapia che nel scriuere la natura de lacqua esser stati molti discordi. Il per che hãno uoluto la terra esser de lacqua piu freda. Alquanti e cõuerso, e secũdo questo parere esser nasciuta la diuersita de sua cõplessione.Ma pur intẽdendo il falso e il uero lassando tal longo sermone non perho utile tropo, diro quel che a mi uero pare sempre fundato con auctorita di passati. Dico adoncha che la e freda e humida in quarto grado. Doue Auicena la scriue per stupefatiuo domestigo.73.ca.de medicinis stupefactivis,& hoc in dolore dentiũ, e cio ho prouato e de zorno in zorno prouo,e per dare piu piacere a tua.S.inanci che scriua qual e migliore. Voglio notare certe conditione p lequale se sapera destinguere e cognoscere la bona da la ria. e il pche cõmunamẽte nõ se atende se non a q̃sta sola cioe che

quella e piu leziera e migliore. Imperho de questa cosi diremo. La prima che quanto e piu leziera e tanto men ha del terreo siego admixto. de cio po tuore tua Signoria il perche le acque puteale de Ferara non son laudabile, e il perche la pluuiale e piu leziera de tutte, perche e da uapore subtile fa imperho e piu da li auctori laudata. Ipocrate nel suo de aere & de acqua Ma questa tale e molto cosi alterabile corruptibile, imperho luso suo longo non po essere bono. Il perche le cisterne non uoleno esser discoperte che lacqua pluuiale cosi se corrumpe mesedata cō laltra, quella per spacio la altera: per auaritia discoperte se fano. De per dio dati feraresi guadagno alli asini di fachini che uiueno ĩ la uostra terra. Signor mio io ne feci fare una in casa de mesere Nicolo de uaro tuo pur coperta, e ancho di qua tuore se po quanto uale a Ferara lacqua piouana che certo e catiua. Imperho piu tosto se corrumpe. Il perche e de uapori de terra ualosa &c. Laltra che chi la uole bona uorebbe sempre hauere mouimento imperho alchuni poneno li pessi ne li puozi suoi, anche ne la cisterna, ma chi potesse, e chi uolesse uoria sempre tegnire che lacqua stilasse ne la cisterna molto se impingue lacqua p el mouimento per cio uole Ipocrate, e cosi uitupera le acque che non se mouino. Laltra che esser uole sutile limpida e ben chiara, e non molto cruda il perche nuoce al stomacho. E la grossa e difficile da padire. Lacqua non die hauere odore nissuno ne sapore, uol esser colorata, e di q̃lla cosi insipida dicono che le dolce. La quinta se uole tosto scaldarse e tosto refredarse e questo aduiene per la sua sutilitade e leuitade. Sesta uole lo inuerno esser calda la estade freda che cosi mostra la forteza del caldo che la tenuta constreta lo inuerno. Septima che se e de fonte chel sia libero e corrente e pur alquanto alto. Ma se e de pozzo sia a discoperto cioe al

aere libero. Octaua uorebbe esser el fonte nel mezo di e co rere inuerso septentrione: e uolese tuore tale acqua lontana dal fonte, il perche in tal corso se bonifichа. Noua che molto e da notare lalueo doue corre lacqua che non sia molto petroso: il perche e tropo cruda, ma chel fondo curioso e mõdo, doue absolute e da tenire che meglio e quella che corre per el cenoso mondo, che per el petroso solo. Dico adoncha che lalueo del fonte o fiume esser non uole luttuoso: fetido ne ualoso, ne lacunale. E certo lacqua del pado tuo e bona ma credo che le acque ualose che ge intrano in certi lochi specialmente ne le basse non e cosi bona como di sopra doue non ge intra altre acque o lacunale o ualose. E de tal nostro dire tuore puoi quanto son bone le acque grosse, uallo, e, cenose e somiante. Item che lacqua del pado e migliora de sotto che doue el nasce. Anchora le fluuiale seruata la parita son migliore de le puteale il perche hanno piu bone conditione delle ditte, Si che in summa e da dire che le puteale son bone e le fluuiale migliore. Ma de fonte son optime quando se trouano con le conditione necessarie ditte. Appresso che lacqua che die usare tua Signoria die esser leziera chiara limpida priuata de odore sapore e colore, e di questa tale presertim se cotta sera usandola moderate como tu fai non receuerai alchuno nocumento. E cosi e piu da laudare tale cisternata specialmente quando la cisterna e frequentata como e quella de tua Signoria. e ben che lacqua como elemento simplice non presta nutrimento al corpo: ma pur a quel da zouamento assai: il perche molto utile commista con il cibo ilqual la fa liquido e se il sustantia e fal piu facilmente penetrare, e cosi il fa digestibile. Vnde Auicena retifica la sustantia del cibo e senza de quella nõ se puo ben fare il cõpimẽto dela cosa che se nutrica. Ella e casone de la preparatione di cibi e

del beuere. E Raxis lacqua cõserua gli humori nel corpo la quale cosi assotiliando il fa penetrare, conserua la humidita radicale, e il caldo naturale, & e cason del bon colore, tutte queste cose se intendino usate moderate. Che chi multiplicasse lo uso di quella poterebe incorrere stupore, tremore, obliuione, e litargia. Anchora pur cosi moderata noce a li stomachi fredi, & a chi ha le uiscere uentose che sole hauere il colicho, a chi ha apostematione, a chi e opilato, a chi ha il petto stretto e cosi a somiante cose fa la milza grossa: e piu lacqua grossa, e cio noti tuoi Feraresi. Ma de lei Galieno dice questa parola. In lacqua non trouo alchuno excepto che la e utile ne le acute infirmitade: zoua piu a colerici e a stomachi caldi che tendino al secho Si che per tua. S. luso di quella uole esser moderatissimo, e a li suoi tẽpi cioe nel caldo. E il pche ditto e che la fa penetrare e subtilia: imperho se solue el problema che se domãda, il pche prouoca mixta con il uino grãde la sede, fa piu presto inebriare? lasso il dire per dare da fabulare.

Ma forsi domãdara tua. S. se lacqua cotta e piu grossa che la cruda: cõciosia che p il boiere resolue le parte sutile, e cosi remanendo grossa sera piu nociua. A cio risspondo che per q̃sto argumẽto alchuni sono rimasti inganati. Il pche lacqua se ingrossa p el fredo e p la cõmistione de le parte terre che e cõ quella cõmiste: lequale sono anche pichole, e debile che nõ possono descẽdere. E doue p la decoctione se rarifica lacqua e si se asutilia p rispetto del caldo doue quelle descendono al fondo, e cio se uede p experientia. Vltimo pche uiene spesso in contentione ponero il modo de Auerrois a imparare la uera leziera de lacque. Dice tuoli dui panni de lino de equal peso bagnali in due aque e poi stricali bene e poneli al sole a sechare, quando serano ben sechi pesali, quel che sera piu leziaro lacqua doue il fu bagnato sera piu leziera. E cio de

lacqua ne contenti.

De lo aceto de ogni sorte. Cap. 13.

LO aceto de uino e fredo, bē che lhabia in si alchune par te calde ī lequale cosi mordica, cio uolse Galieno: Dia scorides: e Auicena, che pur se ritroua de quelli chel pone caldo. Ma del grado de la frigidita dice Baldach che tal e in primo, e secho in secondo. E questa tale opinione comēda el Conciliatore de si acetoso. Marsilius patauus el pare extendere al terzo: ma per conciliare dico che e da considerare prima el uino de chi e fatto laceto, Il pche fatto de uino piu possente el e men fredo & ha piu del mordente. Del mezano fra q̄sti mezo: si che secūdo dire tale se po cōciliare queste diuersita, eletto sia secūdo pare bisognare: ma el piu forte pare piu piacere alla brigata. Questo aceto cō sua frigidita nuoce al stomacho fredo, a nerui, a gottosi, a dolorosi: a la matrice e pasto da melanconico: nuoce a chi ha ulceratione ne le uiscere: como de uesicha, e de rene. Ma cōforta la boccha del stomacho, prouoca lapetito: taglia el flegma: īfredisse el calore smagra il corpo. Imperho credo: attento che tua. S. si ha il stomacho humido, e non fredo, chel uso de quel specialmente mezano te sera conueniente, e piu quello che ha del dolce: ma credo chel uso molto di quel nuoce: si chel uole essere tolto moderate. Molto zoua a strenzere il fluxo del sangue bagnate le peze in quello e sopra poste al locho. E il perche dico de aceto: uoglio a curiosita scriuere uno ditto de Baldach: che sera utile a zentili homini & ancho a tauernari. Dice quando el uino uole acetositare accio che nō acetosa piu ultra & anche chel ritorne serua questo modo. Trauasal e chiaro metilo in uno altro uasello di bon sapore, e per masiello meteglie onze tre de feza de bon uino secchata e pistata e poluerizata, e cosi messedata da puo il uino como se fa quando se ge da la conza

e lassalo chiarire. Somiante fa le passule dissolute: e il cicero trito: e anche il mirto.

Del agresto. Capitulo. 14.

LO agresto da Isach e posto freddo nel secundo: nel primo pur receue in sua complexione uarieta per essere luua men matura e piu matura de piu possente uuara: e di men possente uuara: e di men possente. E per luua essere saluaticha e piu fredo e piu secho, quel che e de uua mal matura e piu fredo cha quel de uua piu matura. Ancora con il sale fatto e piu caldo e piu secho per la uirtu del sale. Alchuni comendano piu quel de saluaticha: ma pur e troppo fredo e forsi cosi salato remetendo il fredo poteria esser miore: e certo e loco de speculatione. Ma piaza a ti de oldire Serapione che dice: bisogno e chel sia expresso il succo del uua non matura inanci che monti la canicula: da po sia posto nel uaso coperto de panno: e siage lassato tãto che douenti spesso: e la notte sia posto a coperto: il perche la rosata glie deuedarebe la sua cõgelatione aut coagulatione: questo tale e molto bono.

Alquanti cuoxino il succo de tale uua con el miele e con uino cotto e questo a mi piu piace. Conforta il stomaco debile specialmẽte fatto caldo per inflamatione de caldo solare o de exercitio o per febrile: zoua anche al baticore e al uomito colerico. Vale al tempo de la peste luso suo. Vale contra al fluxo colerico: extingue la sede moue lapetito: zoua a le pregnãte: ma noce al stomacho fredo: ma uole essere preparato con il cinamomo o peuere bianco.

Del olio de piu sorte. Capitolo. 15.

TRouasse olio de tre maniere de olio de noxe: e de oliua: e de somenza de lino. Quel fatto de oliue mature posto e temperato se le nouo: ma se le uechio declina uno pocho al caldo: ma in ogni modo e humido. Fatto de oliue nõ ma

ture e fredo e secho e stiptico, E questo e chiamato olio cru-
do: da li medici onfancino, E de questo tale dice Auicena chel
e migliore per li sani: e de questo tale uole eẽre fatto lolio
rosato. infrigidatiuo e repercussiuo: le stiptico. Si che loleo
rosato fatto del primo mancha de tale operatione et e piu to
sto temperato questo e passo da medici. Ma per sanita dico
anco che lonfancino e miore: e di quello ne le sue uiuande usa
re debbe tua. S. cosi cõ sua stipticita: cõforta el stomacho: e nõ
ha tãto del humido. Lolio noce al petto: e piu quel de la nose
zenera humore colerico p la aptitudine de la sua inflamatio
ne. E piu assai quel de le nose ilqual piu anche il petto stren-
ze & e piu ardente. E impero noce a rognosi. Lolio pur in-
grassa: e molto accẽde la substantia del figato. Imperho reli-
giosi che di quel cosi uiueno sono grassi: ma credo chel uso
de li oui non men adopera. Notando per lamico che li oui
cotti como se dano a sparauieri molto ingrassano questo tal
cibo se nomina in Venesia pessi doui. Et li orientali cuoxeno
tutta la sua carne in lo oleo per cosi ingrassare. Del oleo de
le nose usamo nui per ardere: e certo el fa piu chiaro lume
cha quel de la somenza del lino. Ma quel pur de la linosa e
assai de horribile odore: e anche sapore. E di qua non lo usa
mo: benche altroue se usa. Ma io lasso de cio il rasonare: il
perche apresso de uui e medicinale e non cibale: como e quel
de armandole dolce. Ma diro del oleo che per sanita conser
uare. Vorrebbe esser lauato prima che se metesse ne i condi
menti. E a chi hauesse suspetto de hauere manzato tossicho lo
lio cosi beuuto glie singulare medicina.

Del lardo e unto. Capitolo. 16.

IL lardo e unto sono di calda e humida natura: sono
nauseatiui: e manzati rilassa il stomaco: facilmente se
conuertino in colega: doue ritroua el caldo zenera flegma:

sono opilatiui:corrumpe laltro cibo facendolo leuigare: si che non sono da usare se non solamnete per preparatione di altri cibi, dano catiuo, e pocho nutrimento, e uolesse manzare in pocha quantita.

De la Codega.

LA Codega e fredda e secha al gusto deletteuole che molto piaceua con la faua alla bona memoria del signore tuo padre: da nutrimẽto uiscoso, e opilatiuo: uole esser ben cotta condita con specie e aceto.

De la Coda.

LA Coda e di calda cõplessione, da assai bon nutrimento, e fastidiosa al stomacho: se di lei ne sera manzato in quantita noce al stomacho. E como dice Raxis zenera colera rossa, e cosi con la coda finiremo el dire de li animali, e de le sue parte. E cõsequentemente el sesto capitulo. Ma qui azonzero per i zoueni discorretti che da quella guardare se debiano: perche luso discorretto di quella e damnosa a tutti gli mãbri: specialmente al stomacho, e al capo.

Del Miele de le Aue, e del miele de canna. Cap. 17.

EL Miele de le aue e caldo e secho in secũdo: e il migliore e quel che ha grã dolceza: e con quel se sente alquãto de acredine: de cui il colore tende al colore di paglia nuoua, che non sia troppo uiscoso ne troppo liquido. E como dice Galieno sia odorifero chiaro, e che descendendo sia lustre e descenda cosi conzunto e non separato. E nota che quando il miele e grosso le perche il non e stato ben purgato da la ciera. El dice Diascorides chel signo de la bonta del miele, e lo odore bono, e il dolce, e il colore subrubeo, e quando tu glie meti el dido dentro se tiene. Il miele riceue diuersita per rispetto del nutrimento. Il perche de aue passute de bone fiore como de fiore de armandole e somiante bone e

bono. E de catiue como e de siluestre como de castagne, e catiuo. E per il simile per rispetto del tēpo che migliore e quel de la estade: e migliore del autūno, e fra tutti lo hiemale e pezore. Anchora alquanto e cotto, alquāto e crudo. Il crudo zenera uento, fa dolori, fa asperita al petto. Imperho el cotto e migliore: che per esser cosi cotto e spumato se ge tuole i nocumenti suoi in grandissima parte. E cosi e absterstiuo, aperitiuo, mundifica el corpo, purga la humidita del profundo del corpo: preserua la corruptione. Imperho in lui se conserua meloni: piri, cerese, per tutto inuerno. E lacqua sua zoua molto al uedere quando e obscurato: conforta il stomacho: & e medicina tuta pettorale e sostētaculo de ogni tale. E pasto da fredi de natura, & e humido. Imperho cosi cotto e spumato non nocera a tua Signoria ma glie zouera: cibo e da uechij che tosto se cōuerte ī sangue. Vale alle infirmitade frede e humide: como tremore, paralesis &c. Ma non e cibo da cholerici: ne a chi fusse naturalmente uentoso, maxime il crudo: e generatiuo de colera: fa crescere i capilli e multiplicare: amaza i pedocij e lendene. Del miele de canna de zucaro diciamo che e caldo in primo, e tra al humido: Il perche e piu pettorale e piu suaue che quel de le aue in le comparatione ditte.

Del zucaro. Capitulo. 18.

DEl zucaro diro alquāto à longo: il perche spesso uiene in tauola con altre uiuande. Il zucaro se uerifica prima per il tempo che alquanto e frescho, alquāto e uechio Item per rispetto de la preparatione che se troua de una cota, de due, de tre, e de quatro, e cosi se ha a uerificare ne la cōtplessione doue credo nata la discordia de la sua graduatiōe. Baldach el mette tēperato. E ben Mesue e molti il mette caldo in primo e humido. E somiante Auicena e alquanti non dubita de dire chel peruegnesse al secūdo in calidita. Doue per

quel e ditto,credo potere aricordare questa brigata dicendo chel nouo inanci chel sia cotto e fatto saldo e caldo in primo uerso el secondo. Quello de la seconda cotta caldo men,ut uerbi gratia,in mezo del primo reduto. La terza cotta e temperato e questo e quel chi e chiamato taberzet. E cio uolse Auicena quando il dice. Zucarum taberzet frigidius,idest minus calidum,cum zucarum uniuersaliter calidum ponant. Questo e quel che farebbe le confettione da principi,ma se usa ancho in le corte che se glie da una sola copertura per belleza. Il resto e de una o de due cotte per massaritia. E cosi quanto piu se purifica e mē caldo. Doue de la quarta e migliore che de la terza:ma se usa in gramatico. E per somiante dire dobiamo de lo inuechiato che quanto e piu uechio tāto e piu secho,e cosi anche se saria in sua complessione. Doue cōcludendendo el migliore e il biācho de tre cotte, zoua al stomacho nelqual non se zenera colera: il perche facilmente in quella se cōuerte,abstergelo e mondificalo da flegma: e specialmēte lantiquo:e da mazore nutrimento chal miele: leuifica il uentre:le uiscere:il petto:e rimoue la asperita de la cana:fa il cibo piu delettevole:dico a molti. Il perche i colerici comunamente amano il garbo. Conferisse al dolore de le rene e de la uesiga:mundifica la oscurita del ochio:e apre le opilatione,e il suo nocumento chel fa sede:e in colera se cōuerte:doue che per sanita cossi usare uolesse el uoria manzare con pomi granati:o con brogne. Si che signore mio credo chel uso di quel sia conueniente a tua signoria.

Del peuer bianco e nigro. Capitulo. 19.

MOlte uolte ho ricordato il peuer biancho il qual certo e piu stomacale assai chel nigro:ma el nigro e piu in uso. el bianco e caldo e secho nel terzo el nigro nel quarto. imperho uno ꝑ taliani laltro per tramōtani che hāno laie

re piu fredo. Ma il pche hora del nigro se nha gran copia e miore mercato: e perho e piu in usanza. Cosi attēdendo piu ala borsa che a la sanita e pur usato ne li condimenti ilqual cosi con sue uirtute: ultra il diletto che da al gusto coreze nocumenti assai di cibi como in piu lochi di sopra habiamo scripto. Conforta il stomaco specialmente el fredo, che al caldo nocerebe prouoca lapetito: uale ale egritudine neruose: e conueniēte a sani fredi che colerici molto scaldarebe. Meglio e ad usarlo a tempi freddi: mundifica el corpo. Doue Aristotile nel primo de problema tolto in gran quantita prouoca la urina: e in picola solue: mundifica el figato. ma pur nuoce a chi per accidente calda. E como dice Serapione mundifica il polmone

Del Cinamomo. Capitulo. 10.

Cinamomo specia preciosa che pur spesso uiene in conuiti de tua signoria. De natura del qual trouo diuersita ne li auctori: il perche e molto stomachale e tale cose non uole esser tropo calde. Impero tegnero al presente cō el testo de Auicena piu uero al mio iudicio elqual anche de Auerois e secho nel secundo: uole nouo esser nigro e cinericio contendente a rubore che sutil sia e leziero. Certo gia molti anni non ne pare di qua tale. Anco pur usamo la canella in loco suo. Il bon e de odore perfetto E quando se mastica tuto se fa redolente: del qual dice Galieno che aromatiza il stomaco. e di q̄sto tale se hauere se ne potesse: usarlo tua. S. uoria. molto cōforta il stomaco fredo e hūido e il figato fredo apre le opilatiōe: prouoca imestrui e la urina. Clarifica il uedere: exicca la humidita del capo e del stomacho. E sopra tutti cosi laudato ne la frigidita del stōacho, coreze i cibi fredi che al stōaco son nociui cō q̄l prepratiua: li ī li dolori colerici uētosi: si che lu so suo e auāzato como e ditto da Auicena. Inest ei proprie

tas letificandi. Doue Marſilius paduano hauendo de lui ha-
uute molte experientie diſſe che in ogni diſpoſitione de ſtoma
cho non ſe uole preterire el cinamomo. Ma il perche ſpeſſo
coſi ne mancha mettemo la canella in ſuo locho. Ma pur di-
co che in loco ſuo uſare ſe debe il duplo de cube e coſi uole li
auctori, e ſi me marauiglio che cio non ſe uſano.

Del zenzeuro.

EL zenzeuro e ſomiante a lui aſſai in le ſue operatione, cioe ſcalda e ſecha, E coſi uale ne la diſpoſitione di ſtomachi fredi, e humidi, quelle humidita coſi deſiccando & e inciſiuo e reſolutiuo. Ma nota chel freſcho e men caldo e men ſecho. Imperho coſi piu ſcalda e men. doue quelll che hanno il ſtomacho molto fredo potera uſare del ſecho. Ma qui nota chel uſo de quello eſſendo il ſtomacho debile glie nociuo: il perche riſolue lhumido nelqual ſe papula il caldo natural del ſtomacho. E coſi a reſolutione di quello ſe extingue el caldo naturale doue riua nel ſtomacho fredo piu che prima como a quel intrauiene p la ſuperflua calidita del figato: e paſſto da filoſofo. Si che in uſo de quello la brigata ſe ge ingana. Vole adoncha eſſer ben menſurata. Nuoce a chi ha el figato caldo. Altro nocumento in lui non trouo ſe non per uia de calidita. E coſi ſe pone ne i ſapori.

Di garofali. Cap. 21.

IL Garofalo e ſpecia molto grata alle donne, il perche el ge fa bon odore de bocha e coſi odoriſere meglio acoſtare ſe pono. Anche glie ne ſon de quelle che hauendo catiuo fiato laſconde con quel alli mariti. E le caldo e ſecho pur uerſo il terzo, e quelli che ſon piani ſon migliori che i rotondi. Confortatiui del ſtomacho mirabelmente ancho del figato come del cinamomo ditto e. Doue la decectione del uino fatta de loro mirabelmente tuole il dolore uentoſo del ſtomacho.

Queſto

Questo fa i cibi al gusto piu delletteuole, e saporidi. E cio sa-no bẽ i tuoi coghi che de garofali intiegri poneno dentro da le saluadesine, e di sopra sono sapori somianti. Confortano per lor odore il capo, e molto zoua alle donne ne la paßio-ne de la matrice cosi la poluere sua con el uino beuuta. Non trouo in loro nocumento alchuno excepto como del zenze-uro ditto habiamo.

Del Zafrano. Cap. 22.

IL Zafrano e como niaria prima de sapori che senza lui pare non poterli fare boni: de la compleßione sua e uaria opinione. Ma per non lontanar se da loro diciamo che le caldo fra il primo, e il secondo, e calefactiuo: cõfortatiuo e aperitiuo de le opilatione del figato: ma sopra tutto e cordia le, e imperho pare cosi necessario in li sapori che la bocha del stomacho granda affinita ha con el cuore doue cosi repre senta el suo odore al cuore: quel cõforta: e li spiriti fa letabũ-di, e cosi tutto el corpo. Ma sapi chel non uole essere tropo, ma sol odore chel suo sapore guasta lapetito & e nauseati-uo, fa dolere il capo induce somno. El dice Auicena che quan-do el se beue con el uino inebria lhomo e fal ridere senza ra sone. E dice Constantino che la proprieta sua el letificare il cuore. E tanta chel manzare troppo de q̃llo amazza lhomo. E cio uole Auicena, prouoca il menstruo e fa uscire il feto del corpo facilmente. Imperho e usato a darne a quelle che tutta uia parturiscono: uole esser dato cõ mesura ne la quale spes-se uolte se inganano le dõne. Raxis dice hauere q̃sto prouato dãdone una ottaua p fin a una e meza con el uino e molto cio comẽda. Molti sono a chi piaceno sempre le sue uiuãde cotte esser cõ un pocho de zafrano facẽdo cosi aureo, & essendo po ca quantita nõ e da biasmare, E q̃sto tal modo se usa ultramõ te in casa di signori. Qui scriuero che intrauene a Venetia

del zafrano: uno fachino chiamato p discaricare zafrano se pose a dormire sopra uno sacho di quello e dormite per spacio de hore quatro: quando il mercadante il uolse desedare trouo che era morto, E i medici detino la casone al zafrano. Lasso tal risposta accio tua signoria habbia da fabulare con altri medici e filosofi e con mi.

Del Sale. Capitulo. 23.

IL Sale dogni uiuanda e condimento: e fa la cosa alla natura esser molto piu grata assai quando le conuenientemente saporita de sale, e cio uediamo la experientia ne li animali che cosi le cose saporite del sale piu uoluntiera le manzano e cõ quelle piu se ingrassa. Diciamo como de le altre la sua cõplessione nocumenti e zouamẽti, ben che se ritroua piu specie de sale. Nui scriueremo solamente del sale che se usa in le uiuande E questo se ritroua in due maniere: cioe marino, e minerale. Son posti da li auctori caldi e sechi in secundo, e piu laudato e da uno el minerale como e Diascorides. Da laltra il marino: ma p non perdere tẽpo e p concilio di tali diro il mio parere con suportatione. Il minerale quanto a q̃ste operatione sue che e scaldare & exseccare incidere la corruptione de le cose cosi salide prohibere, e da quella defendere migliore e il minerale. Ma per cõportare lapetito e la digestiua del stomacho e di membri credo il marino esser miglio re. Ilqual marino uole esser biancho e chiaro ben gualiuo, fatto la estade: e che non habbia niuna cosa de amaritudine. Il sal per sua natura scalda e liqua, incide sutilia e risolue le uẽtosita, preserua la carne e il pesse da corruptione, e morditiuo. Il perche el stimula la uirtu expulsiua, perho se mete ne li solesselli, e ne le suposte, e il pche le cõstrettiuo, e cosi destruzendo el corpo stiptica, le confortatiuo de apetito, e la uirtu digestiua, e cosi fa il cibo piu facilmente padire, e imperho

el pan fatto con el Sale e piu leziero, e migliore como dice Ariſtotile, e imperho el piſtore cio ſapendo fa el pan ſenza ſale elqual peſa piu. Ma e pur acuto: e chi el laua perde la=cuita tanta. Nuoce a chi ſon ſechi per natura, molto uale alli humidi. Imperho facia tua Signoria le ſue uiuande eſſer ſa=porite, Nuoce a chi ha la excuriatione de la ueſiga, e a lar=dore de la urina e a ſomianti accidenti. Item a leproſi e ſca=bioſi e a quelli a chi multiplicano il catarro ſalſo. A chi ha la toſſe e ſtretto petto, ma faciala lauare, e uſela con modera mento e non nocera tāto. Coſi ſpaciati queſti capituli che par tiene al manzare, e al beuere. Veniamo al uigeſimo quarto doue diremo ſoto breuita de le altre ſei coſe non naturale.

De ſei coſe nō naturale, e prima diremo de laiere. Capitolo. 24.

Queſto aiere ne le ſue operatione e mal inteſo da la bri gata laquale di lui fa pocha extima. E certo li aucto=ri Auicena, ꝛ Galieno, e li altri el fa il ſole de piu for te alteratione in gli corpi humani, che tutte le altre cin=que coſe non naturale ditte, e cio ſpeſſo uediamo per ex=perientia che alchuna uolta ſe ritroua lhuomo infermo e de tale infirmita ne per cibi buoni ne per medicine puo gua rire che transferendoſe de uno in altro aiere guariſſe. E im=perho diceua Auicena ogni infirmita non ſe guariſſe per il ſuo contrario. Anci alchuna uolta guariſſe per laiere buono e per transferirſe de terra in terra. E de la experientia di queſto tale uogliendo dire a compimento ſera troppo longo ſermone Imperho ſeguitando al noſtro ordine diremo de la cōpleſſione ſua, di zouamenti, e di ſuoi nocumenti e di corre=ctiui. Dico adoncha primo che laiere de cōpleſſione natura le e caldo, e humido. Se e piu humido che lacqua laſſo tal ſpe=culatione ben chel ſia tale, nientedimeno in ogni ſua diſpo=

stione exsicca il corpo humano dico substantifice. E questa e una de le casone de la morte naturale, como dice Auicena, e questa tale exsicatione pur non di sua natura: ma p la uirtu del sole e de le stelle in qllo impressa. Cioe Galieno: Auicena e Auerrois: e il perche anche cosi p lo andare del sole p el circulo di signi mutatione riceue. Diremo partendo lanno in quatro quadre: che ne la prima uera e caldo e humido. La seconda che in la estade, e caldo e secho. Ne la terza che lautũno e fredo e secho. Ne la ultima chi e lo inuerno e fredo e humido.

Ne la prima uera comẽzasse a multiplicare il sangue, e pho la flobotomia e sicura ne la prima uera. In la estade comenza piã piano a uegnire la sede e sminuisse lapetito al cibo como dice Auicena, ne la estade multiplicasse la colera e le infirmita colerice: tertiane, e causen ensipelle e somiãte pho comẽza a crescere la sede e simelmẽte dismetere lapetito: si chel se uole usare le cose frede e humide sempre riguardo hauendo al stomacho. In lautũno la melãconia multiplica e le quartane e qlle che uiene da cholera adusta como rogna, cancri, carboni, e somiãti doue usare pur se uole i cibi humidi e in frigidita tẽperati di quali habiamo ditto copiosamẽte di sopra.

Lo aiere excessiuo in caldo zoua alli uechij, alli idropici: paralitici, spamosi e a tutti qlli che sono de natura fredi, e ha le egritudine frede como e a flegmatice febre lequale cosi la estade abreuia. Ma fa nocumẽto alle zonture qlle relassando risoluẽdo il caldo naturale e ispiriti facẽdo discorrere li humori: tuole lapetito al cibo: impaza il bẽ padire, fa citrinare la faza, induce sudore, sminuisse la urina. Il fredo strenze la porosita del corpo, cõforta lo apetito al cibo, fortifica la digestione: ma cõmoue el cataro, debilita li nerui, noce al petto. Di che in ultimo dice Auicena che le piu utile alli sani che lo excessiuo caldo, e de qsto ditto se solue la questione de miser

Domenego nostro. Lo humido ben chel sia casone del bon colore, pur noce preparãdo il corpo a molte infirmitade hu= mide, como e apoplesia, epilẽsia e someianti, si che mal e ad ha bitare in luocho molto humido. Il secho cosi e piu sano. Ma da notare e chel aiere uentoso e piu penetratiuo, e pho e piu pericoloso. Si che da quel se guardi tua Signoria quanto piu puo. Et anche dal pluuioso fredo al tempo de le chazze, e da lo extuoso al tempo de le paize.

Del exercitio.

DE lo exercitio cosi habbiamo a dire elqual al huomo quando e moderato e principio e casone de sue grã sanitade. E per sua laude qui ponero prima la sua descriptio ne posta da Fulgentio. Dice che lo exercitio e la cõseruatio= ne de la humana uita ma excitatione del caldo naturale. Il per che cosi se cõsuma le supfluita del corpo e fortificamẽto de le uirtu specialmẽte naturale. Et e uno acquistare de tẽpo, e de= bito a i zoueni, cõsolatione di uechij. Doue cõclude adõcha ql che nõ uole esser infermo guardasse da lo exercitio disordina to. Ma qui e da notare che ogni deambulatione nõ e exerci tio. Ma qlla como dice Auicena p laquale lhomo se faticha p modo che lo anhelito se facia grande e alquãto ueloce e spes= so e tale. Ma appresso scriue pur de sua opinione che a caual se fa exercitio, dico bẽ de buono e suaue troto. E questo tale e domandata da medici exercitio da zentili homini. E cosi zu gare al archo, andãdo a tuore le frize e balestro, zugare alla balla picola e grossa, corere alla poma, zugare cõ la spada: ascendere il muro: laltare, e de someianti, montare impressa le scale, e dismontare tuore qualche somiante faticha, anche andare forte e ueloce, e prouare de stare, suso le põte di pedi. Questo tale exercitio fa risoluere, e cõsumare tutte le super fluita che sono rimaste p la digestione, p lequale il corpo se

poteua infermare. E questo tale scusa il corpo da medicina.

Secondo apre le porosita: e perho sia anche lo exercitio chel non uada a locho fredo ne ad aiere fredo e uentoso che cosi piarebe una gatta: fa el corpo cosi leziero, fortifica le zonture e li membri interiori, doue per tutto se fa migliore digestione, e commoue lapetito. Ma quādo e fatto superchio immoderatamēte dico quanto alle nō sue hore: cioe incontinē te dapo il pasto e longo e forte, certo molto nuoce e dispone il corpo a uarie infirmita. E de cio se dira. Ma forsi doman dara tua signoria se a tutti e uno comune: o uario? Rispondo che uario. Primo che li flegmatici se uoleno exercitare piu forte e piu longo che li colerici el contrario. Ma i sanguinei men zouamento fra questi dui. I melanconici dieno hauere puocho exercitio a rispetto di altri. Ma il perche me pare sentire tua Signoria non stare contenta: ma anche uolere sa- pere qualche cosa de la hora, imperbo azōzero che in li cor pi ordinati che mãzano due uolte el di solamēte, e anche uole lo exercitio nanti la digestione, & e cosi casone chi membri tirano a si il cibo cosi indigesto. Il perche la digestiua per lo riposo se perfice piu doue per tal nocumento se po inzenera re molte infirmita. E consiglio la squadra di zentili huome- ni che piacezano che quando se aproßima lhora de la cena per spacio de una hora inanci uogliano mutare passo, e il suo andare il faciano forte. Somiante fatto incontinente drieto al pasto e forte nuoce e cosi impazãdo la digestione, dico a quel li che non son usati. Ma uilani marangoni artifici cosi nutriti non tengano altra regula che lusanza laquale ge cosi conuer sa in natura perho quel ditto non e per loro. Se uole anche elezere il locho sano. Doue la estade uole essere fatto la mati na e per el frescho, e per locho umbroso. Il perche como de li ditti nostri seguita: lo exercitio e de complesione caldo e se-

cho . Lo inuerno e bon fra terza e nona , e tanto uoglio chel sia ditto del exercitio di quali como de laiere ditto e, seria lõ go scriuere se di lui ogni cosa dicessemo. Il pche tua. S. nõ po cosi abelmente fare tali exercitij impho p non manchare de darte ogni aiuto che posso, diro de le fricatione qualche cosa lequale tiene locho de exercitio . Le fricatione se fano ancho drieto allo exercitio per resoluere le superfluita subitanee che per lo exercitio non furono ben risolute. Imperho drieto al suo exercitio la bona memoria de tuo fratello quelle far fare se soleua . E per piu doctrina diremo in questo modo. Che de le fricatione alquante sono aspere: alquante molle, alquante diuersiue, alquãte son resolutiue, alquante attractiue.

Le aspere fatte cõ el pãno aspero tirano subito el sangue alle parte de fora. Le molle se fano cõ le mane molle assai e con el pãno molle, e se queste serano uniuersale molto cõferira al nutricare del corpo. Attractiue se perfice con le molle e con le aspere. E somiante se fano ancho le resolutiue con le mezanamente fatte.

Del bagno niente.

DEl bagno che pur tiene il locho de lo exercitio non diremo alchuna cosa. Il perche non e usitato , anche di quel ditto ne ho assai nel libreto nostro di bagni de tutto el mõdo a tua S. mãdato, si che in suma q̃lla po cõprẽdere como fare debbe e la matina e la sira exercitio in cãpagna. E p somiante le fricatione. Ma certo pur tãto diro di q̃lle che le ho suspette ne i corpi repleti , che cosi signandose non se diano del dido ne lochio. Il pche in tali ho ueduto ingrossare le gambe e le zonture.

Del riposo.

SPaciato hauẽdo lo exercitio , uegniamo al riposo del q̃l in generale diciamo che eẽndo cõtrario de lui uiene cõtrarij effetti. Siche lui hauemo a zudicare fredo cõciosia non uiuifice el caldo e humido. Il pche cosi humetta nõ resoluẽdo

le humidita,e imperho multiplica li humori flegmatici indigesti,fa lhomo cathetico:squalido de colore:e nel uolto sgonfio como uidiamo in li incarcerati,fa lhuomo pigro: graue in le sue operatione. Doue Auerrois dice che li animali uolati li tenuti ĩ locho humido se sminuiscono ne la sua agilita e forza.Impho in tali lochi nõ di tenire toi ocelli,e como dice Auicena chi lassa lo exercitio spesse fiate diuenta eticho. Si che signore mio non hauere in ogni modo in irreuerentia lo exercitio debitamẽte fatto. Spaciata hauemo la terza cosa non naturale , pigliamo la quarta chie del somno e del uegiare, & e cõueniente al scriuere nostro , cõciosia chel riposo asomiglia al somno e lo exercitio al uegiare.El sõno e pur de cõplexione caldo e hũido:ilqual(como dice Auerrois)e como ligame de le uirtu , specialmẽte de li animali , e cõfortatiuo de le naturale.Nel sõno cessano le operatione di sentimẽti: cioe uedere oldire e somianti,sentire idolori,lo exercitio di membri cessare il fluxo de li humori.E imperho Auicena.Ex melioribus rebus ei qui habet fluxũ uentris est dormire,prouoca la digestione,e de cio se dira nel ultimo capitulo ressa i corpi debili maxime quãdo son tali o p grãde faticha : o p coito supfluo,e cosa auantazata alli uecchij.Impho se requiere il sõno.Tua Signoria nõ se marauiglia:il bon uole esser drieto la digestione.Ma acio tua.S benintẽda la natura di quel cosi diro de lui che secũdo quatro cose el sõno e da cõsiderare. Primo p rispetto del tẽpo.Secõdo de la quãtita. Tertio de la hora.Quarto de la forma. Per rispetto del tẽpo , se e prolixo specialmẽte el diurno dissolue le uirtu naturale e si le debilisse. Lassa le uie de le zonture,refrigera il corpo multiplica li humori grossi flegmatici,fa il corpo pigro, reimpi la testa si che fa ogni sentimento sopire . Ma sel sera ancho tropo pocho pur cõseguita laxitade:indigestiua ĩfirmita, e smarimẽto

del cuore,ma sel sera moderato cōforta la digestiua, cosi li ci bi ben se padiscono:tole la laxita di mēbri, e in suma le uirtu aleuia e se le cōforta. Per rispetto de la q̃tita e de la qualita de la materia cosi habiamo tre uerita. La prima se fa stando grā repletione de humori flegmatici uiscosi difficili da padire cosi occurrādo el sōno, suffoca el caldo naturale, e ī q̃lli induce ebulitione como aduiene nel principio de le febre flegmatice, disperge li humori, e prepara il corpo a febre flegmatice longe. E cio nota lamico. Ma sel sera uacuo e li humori siano caldi inflabile resolubile. Cio intrauiene chel caldo ta le rescalda, bruxa risolue e cōsuma doue il corpo se secha et extenua & uirtutē deiciens. E impho la regula di todeschi nō e da scriuere che qñ hāno fame uano a dormire. Ma fatto cō la dispositione mezana e bono e de lui seguitara como e ditto del moderato p parte de lhora sempre parēdo bona parita. In nocturno e migliore, de cio diremo nel ultimo capitulo, E generalmente e da dire chel diurno e catiuo: zenera febre impigrisse el corpo, fa dolore di capo: multiplica el catarro. E impho diceua la scuola salernita. Febris segnities capitis atq; catarrus. Hec tibi de somno proueniūt meridiano. Ingrossa la milza: far smarire el colore: relaxa inerui: debilisse lapetito: zenera apostemate: e molto piu noue quando lhomo si subito exp̃gefatto. Ma pur e uero chel se uole considerare la consuetudine: la eta: la debilita del corpo e di membri: che sel sera fatto moderato fra il piu e il men stando lhomo difeso chel non piglia fredo zouara. Per rispetto de la forma: se debe sopra il lato dextro o sinistro o supino: de cio diremo nel ultimo capitulo. Ma qui diremo del stare solamente supino che ne li sani e catiuo sito prepara il corpo a molte infirmita paralasi, apoplesia, in cubo, litargia e somiāte. Il perche tutte le superfluita cosi p la parte de drieto tirano e nō se pur=

gano per lauare como derebino Ma noglio sapia tua Signo
ria che tal zazere e inlaudabile. In li infermi e catiuo e mal
signo. Il perche significa la debilita de la uirtu di musculi e di
membri che cosi luno laltro sostenire non puo. E imperho se
son posti sopra luno lato. tosto e riuoltano supino, e catiuo si
gno questo era insieme con molti altri pezori in la bona me
moria de tuo fratello cosi per mi discoperti como ben sa tua
signoria, e di questo tal nostro dire ben se po leziermēte in-
tendere quel che del uegiare dire habiamo, conciosia che uno
contrario per laltro facilmēte se cognosce, cosi como el som
no humecta cosi el uegiare exsicca, e imperho per exiccare
il cataro e la reuma comendano i medici el uegiare. Ma fat-
to moderate confotta la uirtu e il caldo naturale, excita lape
tito. Forsi domandarai: quanto tēpo uole esser quel del som
no, quanto quel del uegiare? Respondo che a questo dare nō
se po regula per rispetto de la etade, consuetudine & exerci
tio, forteza del corpo, habitudine de tutto el capo e de somiā
ti che cosi se conuiene hauere particulare rasonamento cō li
medici, e qui a questi tali nō pono il tempo conueniente a tua
signoria ꝑ potere hauere alchuna uolta cōfabulatione de cio
con quello nō dico ꝑho che non habia spacio sempre con tua
signoria per sua benignita, ma sel sera superfluo noce molto
al cerebro, e cio note scholari molto uigilāti e cosi religiosi.
Il uegiare superfluo quel exficca & aduce li humori e cosi
e casone de infirmita acute ancho de uoltare la rasone, &
hoc de uigilia. De la quinta cosa cioe replicatione per ina-
nitione solo tanto diro al presente che luno e laltro nuoce al
corpo quādo sono īmoderata, prepara il corpo a piu infirmi
tade, debilisse la uirtu, del che lhomo die stare attento e solici
to che quando el se troua pieno se debia euacuare. E il per-
che sotto la inanitione il coito se contiene ilqual e anche zoue

uole in regimine sanitatis. Benche Epicureo filosofo fusse de cōtraria opinione, impho de lui alq̃to diremo specialmēte il p che la brigata p sue dolce losenge esser rotta a tal uitio pur cosi accusato da ogni homo, ma nō pho scusato che uano alla becharia e cōprano la carne senza pesare, & si sene hauerano migliore derata, ma se guardano in cusina se trouarano molto īganati. E de lui diremo pur secūdo il cōcepto de le altre cose cioe de la natura sua, e di zouamēti e nocumēti e correctione de q̃lli. Se e debite administrato, e caldo e humido, rēde lhomo alegro ardito como uede tua signoria in li caualli iquali le cauale uedeno spesso fa lhō piu leziero: meglio dorme, meglio māza, cōforta le uirtu, spesso tole il dolore del capo, & e proua de tristi e bē che cosi zoua hauēdo anche altri boni effetti. Niētedimācho fatto īmoderato muta cōplessione, rēde el corpo fredo, e secho apresso abreuia la uita, acelera el uegiare. E cio prouato hāno alq̃ti uechij Feraresi ī q̃sto anno che hāno menato moglie de nuouo, tuole lo intelletto e li sentimēti, e generalmēte debilisse tutte le uirtu del corpo e anche de lanima. Doue uoglio pur p li antiqui zonzere il ditto de Auicena. Il pche anche io son antiquo, dice che quando uscisse la sperma del homo molto se scolorisse la faza: el corpo molto piu se debilisse che se de q̃l uscisse quarāta uolte tāto sangue. Doue Aristo. dice nō puo uscire si poca sperma del corpo chel se debilisse manifestamēte. E Haltabathe. El coito e cosa da zoueni passato anni uintiquatro p fin a trētacinque. E inanci e da puo se uole far men. Doue da quel tempo fin a sessantacinque anni e dapo se uole far men, e si se die lhuomo guardare e rare uolte tochare de signo. Ma de li per fin al fine de la uita se die guardare. Ma forsi tua Signognoria domandara tu dice chel moderato fa tāto bene. Seria uago de intendere questo moderamento. Rispondo che cio

chiarire seria impoßibile che fusse uniuersal documēto a tutti. Il pche in questo tale glie molti rispetti: e secōdo la uarieta de quelli glie uole uera doctrina. uerbi gratia. Prima como e ditto e p la etade e p la cōpleßione, e p la forteza del corpo p qualche mala dispositione del corpo, ochij, stomacho alqual molto noce p lusanza e p la uacuita e reimpezza et sic de alijs Ma il pche tua. S. habbia qualche frutuosa cosa e piu particulare risposta, doue cosi poßi hauere qualche doctrina p la quale intendere possa como in q̄sto atto anche tua. S. regulare se debbe al tuo lōgo uiuere, io ponero alchuni documenti.

El primo sera de lhora nelq̄l comunamēte fallano la mazor parte che drieto cena al intrare del letto nō pono dormire se nō caualcano, e cō q̄sta hora metero ī prima el tēpo partendolo in quatro quadre. La prima e la prima uera: a q̄l tēpo meglio fare se po, ma nō glie uoria de mezo posta la quaresima ne li quatro tēpori. Secōdo ī lo inuerno. Tertio mēse uole fare ne la estade. Imperho dice el prouerbio. Zugno Luio Agosto moglie mia nō te cognosco. E in la ultima chie lautūno anchora meno. Impho dice lamico. Sanus in autūno si uis partito cono. E descēdēdo alle particularita uoria lhō fatta la digestione del cibo anche sel fusse poßibile uoria prima deponere la superfluita de la urina &c. seria molto meglio.

Itē che in tal tēpo nō habia fredo ne tropo caldo. E dopo fatto uole dormire. E la dōna se aspetta specialmēte de ingrauedare, e q̄sta tal hora e la matina ī laurora. Ma certo pochi tal cosa fare pono. Il pche sempre mena furia cō pocha patientia p rispetto de le cōpleßione. I sanguinei hāno piu moneta da spēdere e ipho pono de cio esser piu largi e coßi spēdendo piu riceuero men dāno. Drieto q̄sti seguitano i cholerici. Tertio flegmatici. E men de tutti i sagurati melanconici che piu de tristi sono de natura e de forteza del corpo. Doue

Galieno melāconici comeda da inimico mortale dal coito se guardi. E de la forma sua uol essere debitamente fatta: auisandote che da lui el fatto darme fatto ī pede e molto nociuo del qual alchuni se diletta, uole esser fatto a cauallo, ma nō il cauallo sopra lhomo metere, che certo glie grā pericolo. Como dice Auicena e tutti li altri circa q̄sta materia. Glie saria da dire molto e intrauegnerebe speculatione assai. Lasso tutto el cio p piu breuita. Ancho me pare alla materia piu che satisfatto. Il corezimēto de lui e usarlo men che se po che nō e cosa che tāto guasti el stomacho q̄to lui. E cio sa ben tuoi cortesani alli quali anche fa spesso andare il capo intorno. Vegniamo adōche al ultima che se nomina accidēte dāno. Ma il perche sono tali accidēti de diuerse nature. Impho. diremo de luno dopo laltro uominādo pur i principali. E cominciamo al gaudio como da piu digno ouer letitia: e de cōplessione caldo e humido ha la natura del sangue il pche e suo effetto in q̄sto tale se moue i spiriti de dētro alle parte di fuora: doue se tale de lor mouimēto sera moderato parturira cō grā gaudio iocūdo e salutifero. Ma sel sera smisurato cossi partēdosi i spiriti dal cuore e in smesurata q̄tita: uenēdo loro alle parte di fuora del corpo, e cosi in q̄lle resoluēdose e q̄sto subito nō potēdose il cuore gia refredito p lo abādonare hāno fatto tali spiriti cossi nō potēdose refare subito de la perdita necessaria al suo uiuere seguita cosi el sincope e la morte como dice Auicena. E gia e ueduto q̄sto in effetto. Il gaudio tēperato cōforta lanima: ingrassa el corpo e fal bello. Impho dicono le dōne quādo se lamētano di suoi mariti. Allegreza di cuore fa bella pelle de uiso. Questo tal gaudio diuersamēte se ricercha. Chi cō canti chi cō dōne, chi cō danari, chi cō signorie chi cō oldire le cose de Dio: e de tutto debbe esser bē informato el medico &c. La tristitia e timore de natura tiene del

melanconico fredo e secho. Imperho dice el Saluatore. Spiritus tristis exsicat ossa. In questo tale se riuoca i spiriti de fuora de dentro: e quando tal mouimẽto e subito e disordenato puo anche indure la morte cosi reuocando tanto caldo al cuore chel risolue in pabulo de spiriti uiuificatiui del cuore doue seguita extinctione de quelli, como se extingue el fuocho quã do glie mancha le ligne. E cosi dapo la morte, e questo secun do mi e molto piu forte mouimento, e con piu difficulta uiene che quel che ĩteruiene nel gaudio. Anche piu facile cosa e che ispiriti in gaudio alle parte extreme si risolua chal sangue del cuore, e ispiriti ꝑ el caldo cosi reuocato. Doue tua Signo- ria ben comprendere puo la solutione del dubio che doman- dare se suole di che moreno piu homini o de gaudio o de tri- stitia. Queste tristitie smagrano el corpo, sono casone de mol te infirmita melanconice. El timore alchuna uolta zoua in quelle. Doue zia e ueduto per uno forte timore che se guari- to de la quartana. La ira e furia da colera uiene: hãno de quel la complessione, cioe calda e secha commoueno el sangue e quel accende e cosi la colera, doue causauo febre colerice e somianti mali. In ballo con queste uano angustie, dolori affet- tione grande de una cosa piu che de una altra, uergogna e somiante operatione, ne lequale lhomo prudente se debe mo- derare e siego hauere patientia, che gloria e de ogni uirtu. Il perche Signore mio caro supplico tua Signoria de mi pa tientia hauere dignare se debba e darme perdono se in que- ste tale sei cose non naturale non ho ditto sufficientemẽte che pur me ho sforciato de cio fare per a ti piacere.

Queste sono Regule per conseruare la sanita de li corpi humani lequale sono desdoto. Cap. 25.

LA prima generale che da li cibi catiui ogni homo che sua sanita desidera guardare si deba, usare le cose lau

date de lequale ditto hauemo adpieno. E ſi de le carne como de li frutti e de le altre coſe: che certo de catiuo principio aſpettare non ſe die altro che catiuo fine. Et imperho qui ſtia no attenti quelli i quali nõ temeno el manzare de le catiue co ſe dicẽdo el nõ me fa male: ben la padiſco como ben ſpeſſo fa no le dõne e li homeni, o ꝑ guloſita o diletto, o per eſſere de dio inamorati uogliendo fare aduẽti e altri dezuni manzando porri, rafani, macharoni e ſomeianti. Oldi Auicena che di ce debe guardarſe chi mãza catiui cibi dicẽdo ben li padiſco che nõ rimangano inganati: che de q̃ſti tali dapo ꝑ ſpacio de tẽpo ſe zenera catiui humori che farano catiue infirmita e dapo inducera la morte. La ſecunda che lhuomo ſano uole manzare dapo chel apetito lo inuida e nõ inanci. Et anche q̃l non die tardare tropo, il perche tal tardare e caſone coſi de reimpire el ſtomacho de catiui humori: e in fine de zenerare catiue infirmitade. E cio ꝑ eſperientia ſe troua uero: ditto e lhomo ſano il perche in molti mali diſpoſiti nõ glie mai apetito ne anche a molti altri i quali nõ uano cõ apetito alla tauola: ma como hãno comẽzato a mãzare ſe glie moue queſto che ꝑ humidita che dal capo uiene che coſi relaſſa la bocha del ſtomacho, anche ꝑho nõ ſe uole como uiene lapetito o al manzare o al beuere manzare o beuere il ꝑche ſpeſſo tale e mẽdoſo como ne li ĩbriaghi e giottoni. Tertia che lo ĩuerno uole le uiuãde eſſer calde che certo coſi frede manzate noce no grandamente al ſtomacho imperho a tal tempo ſe uoria manzare a prouo al lauezo ſi che la cuſina non uoria eſſer tropo lontana. La eſtade freda o poco calda. E certo Signore mio ben ſalua tua. S. la regula de la eſtade. Quarta che quãdo lhõ ſe ſente grauare el ſtomacho ꝑ el cibo alhora ſtare debbe diece hore cõ abſtinentia perfetta o con altro rimedio quel madurare che ſe mãzara coſi ſopra tale cibo, nõ ben

digesto meterasse a pericolo de incorrere in qualche catiuo accidēte. Doue como uoleno li auctori, specialmēte Auicena. Nō e cosa piu nociua quāto ponere lo indigesto sopra lo indigesto che di tal fastidio de stomacho si sera de humori grossi, sera casone de fare uegnire le gotte, mal de rene, grossezza de milza infirmita flegmatica che sera de humori sutili, uegnerano le febre acute, e tali mali accidēti. Quinta che de inuerno nō se debano manzare cose leziere de pocho nutrimēto, ma bone e assai. Il perche il caldo naturale, e cosi piu forte nel tal tēpo E in la estade e il cōtrario. Sexta che da po pasto se uole fare uno mouimēto suaue acio che cosi el cibo descenda al fondo del stomacho: o stare in pede. Doue Ruffo dice incessus hic mihi placet & maxime post prandiū. E che fra le cose leziere che cōcorano a fare bona digestione e proportione: e il beuere como el manzare. El tropo beuere fa nodare il cibo. E il pocho nō lo fa penetrare como doueria. Imphò se uole māzare e beuere insieme e nō beuere in una uolta o in due solamēte. Septima che se uole dormire cō il capo leuato piu che se po e forse bē coprire de pāni. Il pche queste due cose molto zouano a fare ben padire. Octaua chel cibo se debia tuore in quātita cōmēsurata: e cio se cognosce per el suo cōtrario che quādo glie il signo lhomo se sente sgonfiare lo anhelito el strenze, e tutto īpegrito glie uene i rutti gurgulare, e sente nel corpo. Nona che se alchuno tuole il pasto cōueniente, e pur nō lo possa padire sminuisse la quātita e in lo numero cioe in piu uolte ponēdo pur tēpo debito fra luno e laltro. Decima che partiene al ordine che se tu hai i cibi leziera che se tu māzarai prima i greuosi e po i lezieri: i lezieri cosi prima se padira e nodara nel stomacho, e corrūperasse nō trouādo uia de uscire. Imperho prima alijs paribus. Se uole prima manzare il resto: simelmēte i latticini, ben se co-

stuma

Stuma il contrario p la bucolica cortesana, e la lor grauita, e leuita e ditta ne li suoi capituli. Vndecima chel cibo usitato ben chel sia cō alquāto nocumēto, e migliore chel nō usitato. E la rasone di questo debe il medico a suoi infirmi piu tosto cōcederglie uno cibo cōueniente con alquanto nocumēto cosi essendo da lo infirmo desiderato che dargliene uno migliore cōtra il suo uolere. E cio uole anche Ipocrate in li suoi affo- rismi. E imperho diceua Auicena quel cibo e migliore che fo migliore tu intendi cō il sale. La duodecima nō e cosa pezo re quando in una mensa se manza de diuerse maniere uiuan de. Il perche luno p laltro cosi se corrumpe specialmēte quan do non son tolti con ordine debito, e fra luno, e laltro se glie mette tēpo aspettando il secundo. Si che cosi fa lhuomo del sto macho una caldiera da hoste in laquale sempre e de cotto: de mezo cotto: e de crudo aspettando forestieri. Ma pur cer- to dico che anche guardare se debbe lusanza como disopra ditto e. I signori da picoli sono aleuati e gubernati con tan ta diuersita de cibi, e cosi grandi fatti e nutriti, si che credo tua Signoria in tal cosa men peccare di quel che sarebbe el tuo citadino pur con uno sol cibo continuamente nutrito, che questi tali quādo pigliano cibi de due maniere certo ne i pri- mi zorni glie agrieuarebino. Imperho ben diceua Auicena quando de somianti tratta. Verūtamen dosus uehementer est considerandus. Ma pur se uole in tale men multiplicare sel se po. Et anche aprire lochio al ordine chel uada in prima i cibi lezieri, e li grossi rimangano de drieto. La terzadeci- ma che uso a manzare carne assai spesso se debba fare salas- sare. E regula de Auicena de regimine sanitatis. Mo com- prendo tua. S. se li tuoi Feraresi se debeno spesso salassare: quādo le etade e uirtu &c. el patisse. Auicena fu arabo e mol to hebe la flobotomia in reuerentia, che qlla cosi leziermēte

non facea como Galieno che grecho fu. Si che gia fu ripre-
so, che troppo ardito era nel salassare. E certo a mi pa-
re il cōtrario che cō questo ditto de Auicena me doueria fa-
re piu ardito. E questo note chi ripreso me hāno. La quarta
decima e molto contra la brigata che drieto al cibo beuere
nō se debe specialmēte uino. Il pche impaza la digestione: fa-
lo cosi indigesto penetrare, e cosi oppila e prepara li humo-
ri a putrefattione, fa ascendere i uapori al capo multipli-
ca el cataro elqual e madre de ogni infirmita. Ma lacqua be
uuta ben che la impazza la digestione non da casone al ua-
pore, non fa il cibo cosi, anzi piu tosto el fa descendere indige
sto in lo corpo che e men ria. La quintadecima che i frutti
freschi comunamēte nō son boni se nō a quelli che son coleri-
ci e faticati in li tempi caldi, a questi fano zouamēto se uera-
mēte siano māzati nāzi pasto: como persichi brugne e nose e
meloni. E certo ben che in quella hora glie dagano zouamen
to, pur zenerano sangue aquoso preparato a putrefattione
e cōsequentemēte a febre. La sestadecima p quelli che uole
no smagrare e sempre manzare sutto: andiamo ad Auicena
che dice: māzare cōtinue i cibi sechi ce tole la forteza del cor
po, tuole il bon colore, e cosi il corpo secha, se uole in ogni
operatione moderarse. La sestadecima che guardare se de
be la tua. S da olio e da grasso che stato sia nel uaso de ramo
e de cio ne sei forsi aduisato nel libreto nostro di bagni. Dice
Auicena, non sia metuto olio ne grasso in uiuanda che sia sta
to in uaso de ramo. Lultima nel presente sia grauamento
che uiene per lo pane: e non ben padito e pezore chel graua-
mento che de cio uiene per la carne, e forsi da questo de Aui
cena se tuole questa auctorita uulgata. Omnis repletio ma-
la panis uero pessima. Queste tale regule e uoglio siano a
tua Signoria uno fundamento a molti altri che per questo sa

perai sempre rendere qualche rasone. Et anche cosi coreze re particulare errore Vale.

Qui notaro certi dubij de le sopraditte cose. E cominciaremo alla menta, Cap. 26.

EL primo dubio uoglio comenzare de la menta laquale posta e calda. il perche la e herba zentile e spesso se apresenta alla tauola como di lei di sopra ditto e. E che freda sia adducono Aristotile ne lo xx. problema che cosi pare meterla freda. Il pche dice che antiquamete in li exerciti comādato era che manzare nō se ne douesse, e rēde la casone: p che e freda, e corūpe la sperma e cio e contraria alla forteza del corpo e alla audacia Ancho dice che con lo aceto beuuta astrēze il sputo del sangue E cio da caldo nō po interuenire, il pche il caldo fa fluere como noi uediamo quālo il metal se scalda E contrario hauemo scritto, zonzendo chel se troua una specia de menta nominata griecha. E de questa tanto diro che le prouocatiua del morbo caducho, imperho nō comendo luso di quella che pur da nui la usamo in fritelle. Del mantastro non dico perho chel non se manza, ma pur e piu caldo e piu secho de la menta. E alle rasone ditte dice el Conciliatore che forsi fu errore del translatore. E pur per concordare Aristotile con gli altri dire habiamo che anche lui uole che la sia calda, ma per accidens refreda il corpo. Il perche excita la luxuria: e conforta i membri generatiui, Doue cosi usando li homini el coito se debiliscono e si se afrediscono e fasse inutili al fatto darme. Questo uoria che lezesse i uostri capitanij e soldati che in cento lance glie son cēto putane che sono pezore che la menta Che la strenze el sangue, cio fa per la stipticita sua, e sua calidita. Cosi da la frigidita del aceto e ripresa. E il suo caldo zoua a sutigliare il sangue e fare chel ritenuto piu facilmente escha fuori.

Secundo dubio del serro Caprino.

Ditto fu de lacqua del latte medicina generale di tuoi Feraresi esser calda. In cotrario pare uolere Auicenna secudo.ij.de cura diminutionis coitus. Dice lacqua del latte e infrigidatiua e humectiua.2.13.3.Et acqua lactis est infrigidatio. E Galieno.7 de ingenio in cura male coplessionis calide uentus, spuma lactis exhibeatur. Per queste auctorita uoglio sapiano li Feraresi, e uoi che lacqua del latte p sua natura e freda, e humida, ben che in si habia alchune parte acute serrose como dicono del aceto, e che se calda, e questo interuiene p lo conaglio che cosi gli da calidita, e da siccita, o per altro somiante como e il cartamo, che e la semeza chi la manza paga, e como il latte del figo como dice Auicena tertio animalium. Anche el marobio fa cio: ma sel se coagula con cosa freda como e il tasso barbasso a Ferara ditto albeone, pur remane freda, e humida, e cosi non solue, ma molto remette lhumore caldo in sua calidita, e pur e aperitiua e utile a quelli che hanno i fidigacij &c.

Terzo dubio se prima se die beuere nanti il manzare, o non.

Per rezimento bono se domada se prima debiamo manzare tutto cio che uogliamo e dapo beuere: o messedare luno co laltro como ne la sesta regula ditto habiamo. O se prima debiamo comeciare dal beuere como fano le oche suso lequale se fundano li imbriaghi dicedo che p cosi fare se uiue piu logamete. E p qsta sua rasone se conferma la regula decima che uole chel sutile debia essere anteposto, e como pare il cibo piu grosso si de essere postposto. E questo pare cofirmare Haliabate, e dice. Quelli che sono relassati de presone prima debeno cercare laiere, dapo beuere, e dapo el cibo. Ma che prima se debia mazare il tutto che lhomo uole dapo

beuere in ultimo pare uolere Almãsore, dice nõ se uole beue re lacqua sopra la tauola. E nõ dapo che se ha mãzato: doue Haliabate quando lhomo hauera sufficiẽtemẽte mãzato e che assetato sera il cibo nel stomacho beua de lacqua freda quan to glie sera necessario. E Auicena, drieto al mãzare beua e non in lhora del mãzare quantita alchuna che conferischa al cibo. E cio pare uolere Galieno. 7. de ingenio. Il cõtrario po= ne la nostra regula ditta: e per dissoluere il dubio metero al= chune cõclusione ꝑ piu breuita. La prima che inanci che se mãza absolute nõ se debe beuere ne acqua ne uino ne altro li quore se q̃llo non se tolesse ꝑ uia de medicina. Il perche ogni cosa tale cosi freda occorrendo alla neruosita del stomacho quel molto offende. Se la e tepida tal debilisse: il perche il te= pido exsolue la uirtu, e cosi uediamo tale indure el uomito. Se le calda cosi ancho molto offende al stomacho como dice Auicena penetrãdo ꝑ la tunicha neruosa, e li lassando sua fri gidita, como uediamo le mane di barbieri con lequale lauano la faza con lacqua calda, e questa tal scientia laudano tutti li arabi e greci como ditto e de lacqua cosi e da intendere del uino. Doue Galieno secũdo afforis. chi a dezuno beuera inco rera spasmo o alienatione de mente. Dico ancho che ꝑ la sua frigidita maßime quãdo e molto in quãtita, e sufficiẽte in uno corpo resoluto darglie la morte como a uno tẽpo de le ga= zole in padua intrauẽne a uno uechio, che la matina ando alla tauerna cõ grã sede como lhebbe beuuto uno grã bochal de uino morite. E ditto absolute, il ꝑche a chi e cosi usato a be= uere inanci, e mezo, e dapo nõ fa nocumento ditto. Doue Aui cena la usanza e cosa fora de natura prima, che chiamare se po natura secunda. Ma se alchuno hauesse ardore de stoma= cho cosi beuere dapo cena como togliendo medicina. Doue Almansore, niuno nõ die beuere a dezuno acqua ecceto a chi

ha grande ardore de stomacho. Alquanti Arabi, che manzan do e beuendo como se fa comunamente in fine se douesse beue re una bona quantita de uino dicendo loro che cosi descende il cibo al fundo del stomacho meglio assai. E questa opinione me pare hozi regnare in le corte e in casa de zentili homeni: che datoglie lacqua alle mane beueno. Ma ui e pur da cõsi derare che tal beuere e o p lauarse i denti o la bocha da li re sidui del pasto tolto: o p dare piacere a la gola, o p seguitare li arabi. Se per la prima casone: lauata la bocha se uole buta re fuora. Se per la gola, e non glie regula. Se per la opinio ne de Arabi, se uole lassare stare. Quel cosi tolto impaza la permixtione gia prima fatta del cibo con il uino. Si che me glio se fa cosi insieme luno cõ laltro mesedãdo como appare quando una grossa cosa con la liquida distemperata se uole: E cosi meglio il cibo distemperato se padisse. Ma pur nel tẽpo de la estade se po beuere uno pocho dacqua dapo cena quando cio glie gran sede. E a puti dargliene piu sicuramen te ancho da mezo di. E il pche questo beuere drieto al pasto e forte uituperato. Cosi generalmẽte uoglio dire alchune au ctoritade, accio che tua S. cio che habiamo ditto meglio in tenda. Dice Galieno .7. de ingenio. Si uero siticulosi supra ce nam fuerit abstinere eos a potu penitus triste fit & inutile: paucum etenim dãdũ potus: ut mitigetur anxietas & humi lietur sitis. Et quarto afforis. Oportet procul dubio sitiẽtibus potus detur, quod interdũ cõtingit propter malã cõplexionẽ stomaci calidã aut humores colericos aut cibos calidos seu horã calidã. E sia notato che cio intende esser zoueuole quã do el ge cosi grã sede ma sel nõ glie sede non se uole beuere. Ma dice Galieno che a i puti nõ se glie debe in tuto tore il be uere de lacqua freda: ma spesso beua sopra il cibo ne la esta de. Ma (como piu uolte e ditto) cõsiderare se debbe lusanza.

A chi usato non e sel beuera senza gran casone, ben se troua dapo pentito. E alla rasone de la regola dire se debe quella intenderse comparando cibo a cibo al beuere, E alle altre rasone pare la solutione di ditti nostri. Ma al ditto de Galieno se uole intēdere doue fusse mala dispositiōe calda de stomaco.

Quarto dubio qual e meglio o ben disenare o ben cenare.

QVal e il meglio o ben disenare o ben cenare, e il pche son certo tua. S. de tal legere uageza ne hauera impho se parlaro longo scio hauerai patientia. In questo tal dubio se ritroua alquāti che laudano el meglio desenare. Alquanti el contrario tiene, e cosi adduro alchune rasone de le parte, che meglio sia cenare. Arguiscono in quel tēpo pur quantita de cibo se puo pigliare nelqual meglio se padisse il cibo: questo e il tēpo della notte. La notte nō e intenta ad altra occupatione, e cosi men impazata fa migliore digestione. Anchora ha piu tēpo la notte et e altoriata dal somno, ilqual (como ditto e) la fortifica e tutte sue rasone seria sopra questo dire, si che p breuita se lassera stare per dire piu utile. Ma chel se deba meglio disenare arguiscono. Il perche la natura nel zorno nel padire meglio riceue il grande adiuto dal caldo del sole uiuificatiuo. Anche intrauiene lo exercitio cosi moderato molto zoua alla digestione. E ancho per quel le superfluita le quale la natura graua e debilisse cosi meglio se risolue e consuma. Doue dicono che la notte la natura e intenta alle consumptione de le superfluita che se sera grauata da la cena tale operatione è impazata. E quelle tale se corūpera:o farāno molte e uarie infirmita. E imperho dice el salernitano. Plus morti cenæ decies quasi bella dedere. La natura cosi non po esser intēta a tāte operatione per maxime quādo due operatione come cōtrarie, che cosi como e degerire il cibo e quel retignire, e digerire le supfluita e q̄lle risoluere, e del corpo

e membri discaciare son como contrarie. E per piu breuita me daro a le conclusiõe. La prima che li infermi debeno meglio disenare: il pche como ditto e ne la notte, la natura e intẽta alle resolutione e digestione & expulsiõe de le molte superfluita leq̃le molto li graua. Imperho cõforta p lo somno como e ditto del somno se riuolta contra q̃l che glie piu inimico uogliãdo cosi da si descaciarlo doue se glie sera datto grossa cena. Il pche anco el caldo nel suo prĩcipio glie cõtrario como dice Arist. nel suo de aĩa: e primo de generatiõe cosi sera forte grauata e cõbatuta. E uegnendo a la secũda prima ponero una distintione di corpi sani, che tali corpi son forti e robusti como son li attaleti o pur mediocramẽte tali.

Cõclusio secũda: li attaleti dieno mãzare piu a la cena: e questa cõclusiõe uole Galieno. e la rasone: il pche q̃sti tali hãno la uirtu forte e il caldo grãde chel zorno e sufficiẽte a cõsumare le sue supfluita: e anco aiutati da li radij solari e dal exercitio. Doue il pche hanno necessario de molto sangue la lor natura cosi fortificata. La notte e spaciata da la supfluita e tutta a la digestione e qui nõ procede altramẽte il pche tale nõ habiamo. Tertia che li homini sani ĩtẽti al exercitio ciuili merchãtie e somiãte che nõ e tropo grãde debeno meglio disenare: e la rasone e ditta p rispetto de le supfluita che se hãno la notte cosi a cõsumare, e q̃sta comẽda Galie. de regimine sanitatis. E adduco lo exẽpio del antiquo medico e del filelfo grãmatico iquali cõ q̃sto ordine longono molto sua uita. E certo anco nel mio exercitio mi trouo piu utile assai bẽ disenare e lezermente cenare. Quarta che iuilani muratori carari: marãgoni e somianti de forte exercitio debeno meglio disenare: q̃sta tale uole Auicena. e la rasone il pche in q̃sti tali nõ e il cibo necessario sol p nutricare: ma ãche p hũetare imẽbri e rorarci acio che nõ arefrezono p lo exercitio e p resi-

stere a la euacuatione fatta p lo sudore, Si che ĩ q̃sti tali e bi
sogno piu cibo nel suo disenare che anche piu uediamo per
experientia che q̃sti tali manzano tre e quatro uolte el di e
pur bẽ padiscono, che certo molto e da cõsiderare q̃sta usan
za como e ditto e diremo qui apresso. Quinta che q̃lloro
cħ pur se exercitano pur de exercitio forte. Ma nõ forte cõe
el preditto che sono caualcanti o itinerarij debono miorare
la cena sopra el disenare. Anci ĩ tal comãda Haliabate che nõ
debiano disenare. Doue Galieno de re. sa. Oportet illum qui
debet excitari, corpus mũdũ habere. E cio uolse Auicena: e
la rasone. Impho che cosi tãto mouimẽto se corũpe la dige-
stione che da po da casone de catiui hũori e finalmente de in
firmita. Ma sel fusse caualaro che cosi stesse quasi sempre a
cauallo dico che de loro dire se debbe como di uilani maran
goni ditto e. E imperho signor mio se dice per itali caualcan
ti non como a caualari ma como citadini e zẽtilhomeni quan
do la matina disenare uoleno facialo uno da caualcare: cioe
manzano pocho. Sexta che molto e da considerare lusanza:
il perche como dice Auicena. Lusanza e cosa fuora de natu-
ra & e una altra natura, e che altera la natura prima: e si
per la mita como dice Ipocrate e Galieno e Tullio nostro
che la consuetudine per antiquita in natura se conuerte. Si
che disenare piu: o cenare piu o men se uole molto cõsidera-
re la consuetudine la quale como dice Ipocrate: e cosa gran
de che molto cõferisse in lo rezimẽto de tenire lhomo sano.
Si che signor ho cio ditto: il pche tua. S. ha cosi acostuma-
to il corpo. Lo inuerno fa la cena miore: doue se nõ fusse p
usanza cio nõ laudaria p il tuo longo uiuere: che certo como
ditto e, meglio seria cenare mẽ. E qui me argumẽtaro cõ lo
Almãsore: che dice che le catiue usanze se uoleno tuore uia:
ma q̃l tuore se uole fare a pocho a pocho: ma nõ subito: il per

che la natura non sostiene tale subite mutatione. Ma se tu fus se piu uechio cio nõ confortaria dicẽdo Damasceno mutare le cõsuetudine e cosa nociua e molto molesta specialmente a i uechij. Septima che a cataro mal de ochij e uniuersalmẽte defetto ne i membri del capo debeno men cenare assai: il per che i uapori che se lieuano la notte nõ resolueno como quelli del zorno: liquali se risolueno per lo exercitio di membri el zorno. Imperho se uede la matina li ochij esser imbratati e impegolati e non el zorno. Ottaua che nel tempo del caldo anche la cena uole esser menore che per la calidita de la not te cosi e impazata la digestione resoluendo se tropo il caldo naturale. Imperho I sirri fanno mazore disenare. Nona nel tempo del inuerno anche il disenare die esser mazore. Il per che la luce del di e i radij solari confortano la digestiua: e si resolue le superfluita e le humidita: molto anco il fredo del aie re pantiparestusim fortificãdo il caldo q̃lle cose risolue. Si che la natura la notte nõ impazata meglio cõsuma le super fluita. E q̃sta tal regula obserua li ultramontani de regione freda. E specialmẽte i feraresi de tutti meglio regulati nel sano uiuere. Si che signore mio a tal dubio como apare non se po rispondere in una conclusione &c.

Quinto dubio quante uolte se die manzare el di.

SE in uno di naturale e da manzare una sola uolta o due: che una uolta tãtũ se adduce rasone morale, Il perche lhomo e animal rationale. Intendo de esser principalmente a le operatione intellettiue Separandose per questo dale be stie che sempre cercano il pasto. Imperho die essere cõtento de tanto cibo quanto ge basta per sua uita scampare: questo pare una uolta el di. Ergo il contrario dice Cornelio celso da tuci consiglieri per suo ornato scriue cosi tropo amato:

dice chel consiglia li homeni piu tosto dabiano manzare due uolte el di. E certo possemo cossi ditto persuadere che considerando in nui due resolutione: una se ne fa la notte: laltra el di como e dechiarato nel precedente dubio. E il tuore del cibo e ordinato per satisfare in tale resolutione. Cossi adoncha meglio e de manzare due uolte el di. Il cõtrario tiene tuti li arabi che uoleno che in dui di naturali se deba mãzare tre fiate. Questo e il precedente dubio: e cosi mostro. Il pche tale abstinentie piacino a tua. S. e pur per conclusione respondero al dubio. Prima che i corpi caldi humidi e grassi ben compatti e ben dispositi circa el corpo e il figato che hanno del sangue sufficiẽtemẽte nõ molto ocupati che sono qui ĩ q̃sto nostro aiere che hãno quel che al suo uiuire e necessario debeno manzare una uolta el di, e circa el mezo di, e questo tale obseruano alchũi sacerdoti: doue Almãsore cibare due uolte el di a i corpi grassi glie noce. Questi tali abundano de molte hũdita & hanno bisogno de molta resolutiõe e imperho non hãno bisogno de molta restauratione. La secunda il contrario i corpi magri sechi de spiriti resolubili hanno bisogno de manzare due uolte el di e forsi piu: e la rasone se tuole per el cõtrario de q̃l ho ditto doue Almansore: manzare una uolta sola el zorno a i corpi magri e sechi gli nuoce.

Queste due conclusione uoglio cossi disputare debba tua. S. cõ pelegrino che uno tra al grasso laltro al magro. La terza che cõsiderare molto debiamo la etade e la cõsuetudine: la uirtu e somiãte cõ arte & exercitio &c. Perche li puti uoleno manzare due e tre e piu uolte il di como dice Ipocrate. Qui crescũt plurimo ĩdigẽt nutrimẽto. Imp̃ho errano alcuni pedagogi che uoleno tenire i suoi discipuli a tale abstinentia. E anche le madre che molto son deuote a farli dezunare tropo o spesso o cõtinuo. Somiãte uoleno mãzare i decrepiti

che sono como una lucerna propinqua a la extintione. I zoueni due fiate, e cosi da.xiiii.anni in suso gli adolescen i. Ma uole iputi fin ad anni tredeci mãzare spesso e molto come ditto de li decrepiti spesso: ma pocho e auãtazato. I zoueni e li adolescenti fra il pocho e il molto e il mezo. La quarta i uechij nõ decrepiti uorebino mãzare in dui zorni naturali tre uolte mettando spacio de hore dodece fra pasto e pasto.

Quinta che como e ditto se uole guardare la consuetudine e cõ quella gouernarse. E se da quella se uoleno partire par tesse como e ditto nel dubio precedente. Sexta in li tẽpi caldi e in lochi laudato e il manzare due o tre uolte secundo la usanza: la resolutione: la etade che i puti cosi piu se rissolue che i decrepiti. Septima a chi se faticha e guadagna el pã cõ le mane glie conuiene manzare speso: la rasone e ditta nel precedente dubio. Ottaua che cosi cõuiene il beuere ne i tẽ pi caldi specialmente inanci cena, quando se spiera il cibo esser uscito del stomacho: & e appellato potus delatius. Galieno.7. de ingenio. E de cio questo pocho basti.

De sopra i frutti se die beuere. Dubio sexto.

SE sopra i fruti se die beuere, q̃sto e dubio domãdato ma mal obseruato: il perche la brigata piu honora la bucolica cortesana. Prima adduco Haliabate che dice. I ꝑsichi se uoleno manzare quando el stomacho e uacuo: da po beuere de bon uino uechio odorifero. Secundo adduco la fama comuna ala quale credito dare se glie debbe. Il pche como dice Aristotile la fama nõ e falsa che i populi lauda. El se dice quando se ha bõ uino questo sera bon p li meloni. Il pche pare a la brigata chel debia corezere i nocumenti suoi & esserglie como una triacha. Il cõtrario uole Auicena. Dice sopra li cibi de catiuo hũore beuere uino inãci et mãzare o da po mal e. Il pche fa cosi il catiuo hũore penetrare ne le

extremitade del corpo. Molti de li antiqui le troua signori che non uoleno chel se beua. Alquāti pone che beuere se debba Si che p acordare questi tali ponero la sentētia de Pietro mio dabano ditto cōciliatore respōdēdo p cōclußione prima che eßendo grāda e molesta sede beuere se uole p secorere a tal molestia: e anco de laqua sopra el cibo ditto: e de Galieno. 7. terapentice & 4. Almāsoris. Et anche sopra nel terzo ditto habiamo de cio qualche cosa. Secūdo non glie essendo tal accidente e uoiando beuere sopra i frutti p corectione di suoi nocumēti cōsiderare se die se tali frutti se son fredi e facili corruptibili. E de cio hauto ha dottrina a li soi lochi. E in tal caso se de beuere bō uino aromatico e uechio: ma pocho ī quantita. E cio uole Auicena e Galieno: ma se uora tuore per alimento e p riportare il cibo tale como se fa beuēdo el uino cō li altri cibi: dico che sopra tale nō e da beuere p la rasone ditta in contrario. Terza che pur coßi per alitione o per depositione de frutti tali lhomo beuere uole: men mal e beuere aqua cha uino. Ilperche cosi piu tosto descende del corpo. Ma nota che se tale hauesse le budelle frede forsi glie faria cosi uegnire i dolori. E certo se e ueduto ī experiētia mē augmēto uegnire del beuere de lacq̄ che del uino dico sopra i frutti. Et e ueduto alchuni essere morti per hauer beuuto el uino sopra i frutti, & hauere habuto mazori dolori per il beuere il uino che laqua. Ma forsi dira tua. S. io non uedo tanto pericolo como tu fai per beuere el uino sopra i meloni anci nisuno. Acio rispōdo che certo pur fa nocumēto: Ma cōe dice Galieno tale hozi e como insensibile domane fa aggregatiōe de uno e altro poco: e tāti pochi fa uno assai. Si che nel fin del agosto o de Septēbrio del manzare di meloni de Luio o de Agosto sopra i quali coßi e stato beuuto uengono le infirmitade febre cioe o altro male: e certo credo sia

uero. Quarta a chi lha usato cosi beuere. dice Auicena che beuerne due o tre picole misure como e tri bichieri non noce. Il perche la usanza e una potentissima casone de conseruatione de la sanita secondo re. Acriter apparens. Si che Signore mio i paduani a cio usati beuere cosi pono: non dico di Feraresi, lperche non glie sa bono il uino.

Dubio septimo: quando se ua a dormire suso qual lato se die dormire.

SE lhomo quando il ua a dormite se debe ponere sopra il dextro o sinistro lato Che meglio sia sopra il dextro glie tal rasone. Sopra quel se die ponere lhomo per ilqual meglio se padisse e meglio se dorme: ma sopra el dextro meglio se dorme como dice Aristotile problemaiũ 6. migliore se fa digestione Ilp che el figato cosi se sotomete al stomaco il qual meglio riscalda che quãdo le soprapostо che intrauiene p il zazere suso il sinistro. Ergo il cõtrario pare dire Auicena tertia.3 Sõnus supra sinistrũ est plurimi iuuamenti in cõfortare la digestione, il pche cosi e quieta e cõprẽde el figato. In q̃sto tal dubio sono trouati setta de medici cõtrarij. Imperho p satisfare al aĩo mio diro la sentẽtia de Alexãdro medico sublime: e sera la priã cõclusione: dice. Dormi tẽparate sup latus dextrum una hora: deinde sup sinistrum & super illud perfice dormitionẽ: ma uuole Auice. chel se ritorni al sinestro. Vnde.3. primi Oportet ut post comestionẽ primo sup latus dextrũ dormiat pauco tpe: deinde sup sinistrũ reuoluatur donec.s. perficiatuur digestio stomaci. da po riuoltate sopra il dextro. Se dorme prima sopra el dextro acio che cosi uada el cibo meglio e piu leziermente al fondo. E imperho se uole comandare a li infermi che tolta la medicina se ruolano sopra il lato destro sel non glie che limpaza. E per lo uoltarse cosi dapo andato e al fondo, cosi meglio se

padisse. Ilperche il figato meglio comprende el fondo e sopra quel zase ponderoso: e cosi fa del caldo mazore impreßione in q̃llo. E q̃sto uolse Auicena cosi allegando: dapo e da ritornare suso il dextro. Ilp;che il figato prima cõprimeua el fondo cosi male aprire se poteria. Doue per tal suo meglio se apre assai, & escano le superfluita e il killo di quello e tuto cio hauemo ditto se intẽde ne i corpi sani. Ma sel fusse uno che hauesse el corpo fluxibile cioe la lienteria meglio e per la rasone ditta chel dorma sel po sempre su il lato sinestro che coßi il fundo sta piu diuiso. E sel hauesse il corpo stiptico meglio e chel dorma suso il dextro per la casone contraria. E queste cose como de le altre sono mal notate. E chi ha il figato caldo guardasse da dormire suso il lato dextro. E chi ha il stomaco fredo zasa piu chel po su il lato sinestro Apresso sapia tua. Si chel dormire con il corpo in zoso e bono: Vnde dice Auicenna dormire con il corpo in zoso e sai tu chel cõferisse molto alben padire. Il perche cosi se comprẽde e se ritiene il caldo naturale e cosi se augumẽta. Ma il dormire con il corpo in suso cioe in boccone e peßimo: lassa mal padire: e le superfluita del corpo tutte corino de drieto & e casone de molte infirmita como nel somno habiamo ditto. Ancora e meglio dormire con le gambe ritratte che extese. Il perche i membri coßi meglio sappropinquano uno a laltro e coßi a la digestione per tale propinquita se aiutano luno laltro e fasse miore, e perho faro fine al capitulo.

Ma quel che de Aristotile e allegato diciamo che ben meglio se dorma non perho fa miore digestione &c.

Ottauo dubio se lhõ se de purgare ogni anno o uero non.

SE homo se die purgare ogni anno p coßi piu lõgo e san uiuere. In prima adduco la consuetudine seruata ne i studij che ogni anno se fa uacatiõe p di sei de mazo i q̃li se no

mina li di da la purgatione. Appresso nõ sol uidiamo a noi ta
le purgatione essere necessaria. Ma ancho in li altri animali
che tali nãti che comẽza la estade li sano salassare. Apresso
Gal.dice molti cosi hauere preseruati da molte infirmita, che
qñ hãno abandonato tale uacuatione, se sono infirmati. Ancho
ra e uerisimile il corpo fa ancho cõ el uino p lõgo spacio cosi
multiplicare li hũori catiui che qlli cosi uacuãdo il corpo da
po rimane piu sano e cosi piu uiue. Il cõtrario pare uolere
Auerrois lib. colliget: che la uacuatione ne i corpi sani se fa
za in septimanis annorum. Apresso uediamo molti stare sani
senza tale uacuatione adoncha nõ e necessaria. In tal dubio
sono due sorte contrarie, una uole che tal se fazza per la or
dinatiõe de la estade che cosi fa boiere p la sua calidita e pre
para li humori a putrefatione. Laltra che e bona e farla quã
do la necessita il porge in altra maniera e da lassare stare.
Perche spesso i medici cosi radigano, che molte uolte fano
pezo che meglio. E accostandome al parlare del uulgo, assai
uolte dessedano i cani che dormino. Respõdendo al dubio e
da dire che certo tale euacuatione stare debe nel iudicio del
estimatiuo medico: ilqual ha a cõsiderare le circunstãttie del
corpo che die esser cosi purgato. Ma uegnẽdo alle particu
larita rispõdo p cõclusione: prima chel corpo che ben se go
uerna e cosi sta ben sano nõ ha bisogno de euacuatione. Il p
che cosi facẽdo, la natura sue supfluita risolue. La secunda il
corpo che mal se gouerna: e che anche cõprẽde sue superflui
ta non ben purgate, e quelle cõsumare cio che pur manza sta
in ocio: non ha il debito del corpo como doueria, ha bisogno
o de una, o de due, o de tre purgatione lãno in iudicio del me
dico como ditto e. La terza in li corpi chel manzare e de
bono e cosi stano ociosi riempendose: pur hãno bisogno de ua
cuatione ogni anno una uolta, o due per sua longa uita me
nare.

nare. E e piu de salasare che de medicina. Il perche cosi multiplica la massa humorale laqual e uacua: meglio la flobotomia che e propria euacuatiõe uniuersale che ha rispetto a la multitudine de li hũori come dice Auicena. E qui uoglio che noti la brigata che molto minore paura se die hauere del salassare che del purgare. E cio uole Auicena Galieno e tutti.

Quarta considerato pur comunamente il mal gouernare che se fa la brigata. Diro e si credo chel sia meglio consiglio ogni anno fare la euacuatione la quale fi piu commendata per lo salasso nel principio de la prima uera che per medicina in lo mazo. Ma pur tutto sta in lo iudicio del medico: dico del medico che ĩ q̃sto anco se uole hauere q̃l delo astrologo: il perche quãdo el zudica il bon strologo tale o tale infirmita e per uegnire questa estate: o in lo autunno: debeno i corpi sparar se a le euacuatione de tali humori i quali hãno a indure tale infirmita e de stare suso el rezimento cõtrario. E cio ho certo tua. S. debba ben notare ꝑ piu cosi suo lõgo uiuere.

Dubio nono sel se po tardare la morte naturale e prolongare la uita per uia de medicine.

SE per beneficio de medicina se po tardare la morte naturale e cosi alõgare la uita. Questo dubio ho mosso: il perche hauendo tãto laudato le medicine e date tante bone regule: me ꝑse sentire una tale uoce tua che tal dubio me ha domandato. E certo signore mio non e dubio da esser fatto risposta per homo grosso de inzegno como son io. Ma pur per satisfare a tua. S como per fin a qui sforciato me ho: tuoro cõ suportatione di altri mei patri e maistri q̃sto tal caricho adducẽdo ꝑ honore del dubio rasone pro e cõtra che tardare nõ se possa. Iob. 14. Signore tu hai cõstituito il termino del hõ ilqual nõ se po passare. Aristotile nel suo de generatione e corruptiõe. El tẽpo e la uita de cescaduno ha numero deter

minato ordine de ogni cosa.e tuto il tẽpo e la uita ha pyodo.
Se adõca ha la uita nũero e q̃l terminato se pyodo q̃l e diffi-
nito il qual cosi passare non se potera. Qui caderia de pre-
scientia di dicẽdo dio sa quanto sortes uiuere debe questa tal
scientia nõ po per humana operatione essere fallita. Si che
sel sa dio che uiuere deba anni diece non potera quelli pas-
sare p beneficio alchuno: q̃sta parte e theologica e metafisica
lassarole. Ritornandome a la naturale e medicinale. Il cõtra
rio sente. Galieno. 6. de re. atri. dice: conciosia che la medicina
sia ordinata ala prolõgatiõe de la uita retardando la morte:
se non cio facesse seria sciã uana. Doue dice. decẽte cosa e che
li ignoranti lordine del sano e ben uiuere debiano morire in
nãci il corso de la natura che spesse fiate ho ditto che dio nel
nascere del hõ glie pone una candela accesa in mane. Alchuni
lãno da uno bolegnino: alchuni da uno pechione: alq̃ti da uno
denaro che significa la lõgeza e la breuita de la sua uita. Che
cosi riguardandola dal uento e da le cose cõtrarie la cãdela
da uno bolegnino die piu durare che quella da uno quatrino.
E quella da un pechione piu cha q̃lla da un bolognino. Ma
assai uolte intrauiene il contrario de la sua hora che quella
del bolognino che doueua durare sei hore e durata solamen
te meza hora per non hauerla guardata dal uento cõtrario.

Vltimo e baste q̃sta rasone. La uita consiste in una propor
tione del caldo cõ il suo humido: como del olio e de la tuore se
po lo exẽpio. Ma q̃sta tal proportione e secõdo il filosofo e i
medeci se po cõtinuare p beneficij de cibi e de medicine multi
plicãdo bõ humido del quale il caldo se po bẽ papulare e su
stẽtare la fiama. Ergo respõdẽdo al dubio dice prima Galie
no de re. sa. Recita che uno filosofo compose uno libreto nel
qual se diede ad intendere de prouare che la uita se potesse
perpetuare. e seguitando lordĩe suo quãdo el uẽne al ottuage

simo anno sentendose apresso la morte alhora muto sententia. Si che e da dire che per beneficio de medicina per niēte nō se po la uita perpetuare. Ne anche la morte se po p alchuno adiuotorio retardare: e cosi la uita prolōgare: dico ancho la naturale: Et a prouare quecto adduco la rasone di medici: che ben che la medicina non possa tore la morte: nientedimāco se po opponere a le rasone de la morte con suoi instrumēti refrenādo quelle. E cio facendo cosi quelle ne le operatione sue ritarda ergo. E perche meglio se intēda e da sapere che due son le casone de la uita: cioe lhūido e il caldo naturale. e per māchamento del hūido e p sua terestrificatione mancha la uita. e somiāte per el caldo: cosi seguita la morte.

Mo e prouato p rasone zentile e per filosofice che longo seria il suo recitare: chel humido sustātifico bono como e il naturale e forsi meglio se po restaurare: cosi prohibendo lultima exsiccatione se retarda la morte: e in questo tal humido caldo naturale cosi se cōserua: e questo fa el medico administrando le cose che hanno a prohibere le putrefattione e li humori e hume:tare il cuore lo figato e tuto lhumido del corpo che cosi tosto nō se terrestrifice che nui pur uidiamo che i corpi exsiccati como sono etici per beneficio de medicine se humettano e cosi sua uita prolōgano. e somiāte uediamo che ne li infermi se prohibisse la ultima putrefattione de li humori e como questi uidiamo cosi e credere che anco la natura per tali beneficij riceue aiuto p modo che cosi piu se mantiene. Doue Galieno in quel de tabe. per cibū potū balneum molē lectū somnū. Il cuore el figato e uniuersalmēte el corpo se humetta e cosi se resiste a la terrestrificatiōe. Posseno adoncha in breuita cosi arguire: tutto quel del quale i principij suoi conseruare se puo e farli uigorosi piu se po per beneficio tale farlo piu durare. Ma i principij de la uita humana

che son il caldo el humido se pono piu uigorare como chiaramēte se proua adoncha se po cosi la uita prolōgare. E forsi pare stranio a dire chel humido se po miorare il caldo. Ma cio uediamo per experientia el medico il proua anco per rasone: che un naturalmente melanconico se fara colerico sanguineo per boni cibi, e per bono aere, e per hauere riposo bono. Appresso nui uediamo ne le altre cose minerale che per beneficio de larte arminia mutano i metalli complexione e natura che de stagno se fa arzento: e cosi de le altre cose: e insuma da credere e che la uita non e terminata si precise che la non possa esser longata o per beneficio del medico quanto anche per lo astrologo che predice alchuna uolta il tempo pericoloso a lhomo: dilche facēdo bona guarda e rezimēto slonga la uita. E imperho signore mio chari te siano imedici e li astrologi, che forse io fusse stato creduto tal e morto che uiuerebe. E il parlare de Iob e di quel che comunamente intrauiene e nō preciso die o ultimamente. Signore mio apresso el libreto dono uoglio fare de una singulare e preciosa medecina da longare tua uita che cio sumamente desidero. Et ho de Mesue il qual molti teneno chel fusse san Zuane bocadoro, el qual fra i medici homo bono tenuto: ma sopra questa medicina da dio creata p perpetuar la uita del homo questa preseruata da ogni corso de infirmita humorale, relieua i sincopizanti cura iparalitici, uale a chi ha mal de cuore, E brieuemēte cosi e uniuersale. Ma mazore effetto di mostra ne li leprosi La recetta e q̃sta soto scripta uidelicet.

Recetta de pillole mirabile.

RECipe auri purißimi onze tre balsami eletti.ʒ.i. mirre elette, aloe patici. taris. laudani non sophisticati anna. ottaue. ij. incorporētur cum oleo pomorti: mandragore & balsamo. Omnia autem prius pulverizentur et sub forma

trocisscorũ reseruatur. Fiant deinde cũ opus erit pillulæ quæ assumi omni tempore & omni hora possunt. Il peso suo e de meza octaua p fin a una. Ma cõsiderare se debbe la uirtu e la necessita. Ma credo tua Signoria potere usare de tale meza octaua p uolta de terzo ĩ terzo zorno la matina quãdo serai leuato. E anche luso di qlle nel tẽpo de la peste nõ serano se nõ de grãda utilita. Si che signor mio se non ho fatto como forsi tua signoria aspettaua, perdono domando che pur fatto ho il potere mio. Si che sero da esser excusato. Vale feliciter ut opto. Gratia deo Amen. Finis.

TABVLA DE LE COSE CHE SE Contieneno in questo libreto. E prima.

IL FINE.

In Vinegia per gli heredi di Gioanne Paduano.
M D L I I I I.